SILVERCREST®

www.lidl-service.com

MONSIEUR CUISINE SKMH 1100 A1

(FR) (BE)
MONSIEUR CUISINE
Mode d'emploi

(NL) (BE)
MONSIEUR CUISINE
Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)
MONSIEUR CUISINE
Bedienungsanleitung

(GB)
MONSIEUR CUISINE
Operating instructions

IAN 93471

FR NL BE
DE AT CH GB

RP93471_Kuechenmaschine_Cover_LB2.indd 2 09.05.14 14:09

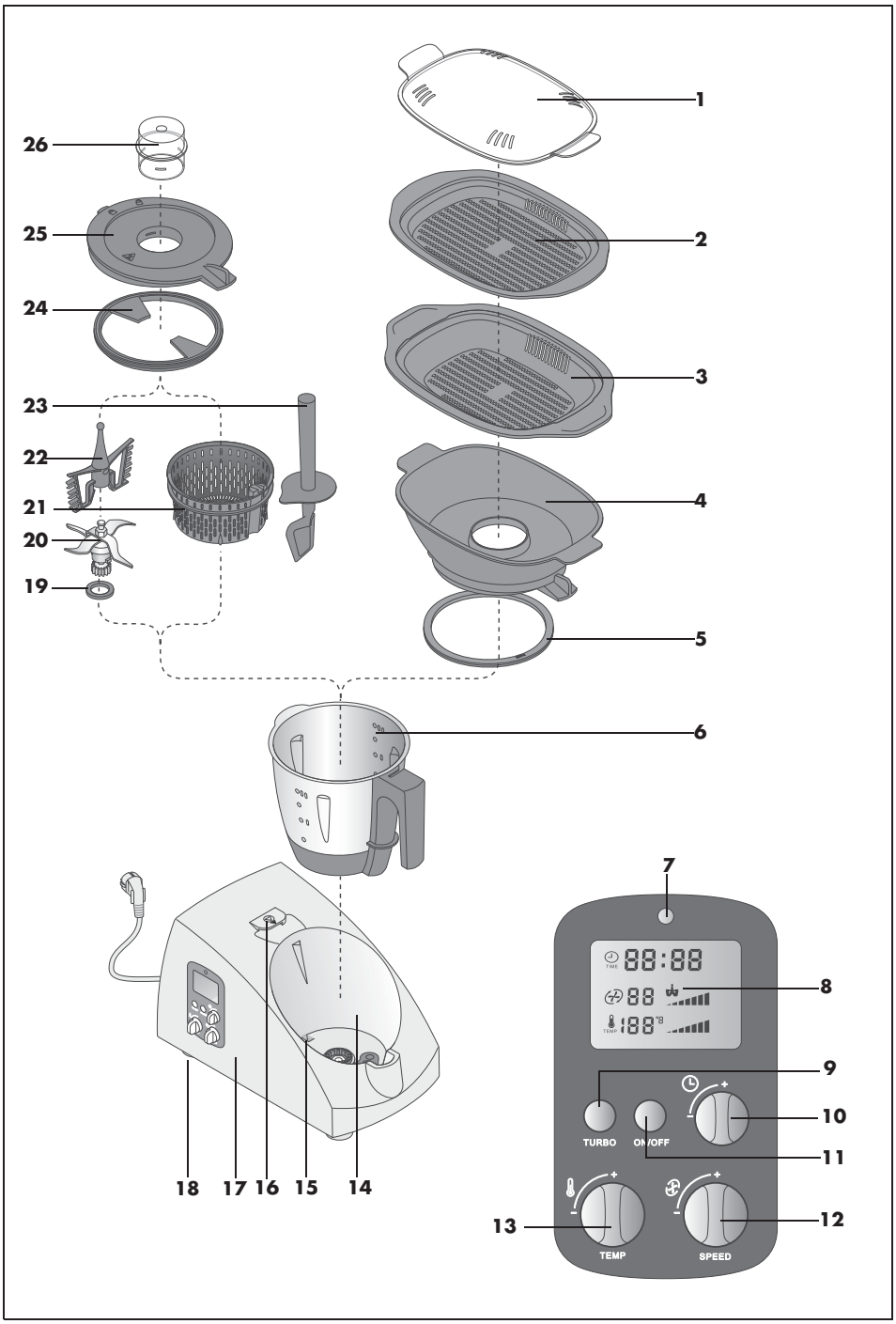
RP93471 Küchenmaschine mit Heizung LB2 Seite 1 Donnerstag, 14. August 2014 3:30 15

Français **3**
Veuillez tenir compte des informations fournies sur le rabat

Nederlands **29**
Neem a.u.b. ook de uitklappagina in acht.

Deutsch **54**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite

English **79**
Be sure to note the fold-out page.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
88:88
TURBO
ON/OFF
TEMP
SPEED

RP93471 Küchenmaschine mit Heizung LB2 Seite 2 Donnerstag, 14. August 2014 3:30 15

Sommaire

1. Description de l'appareil 3
2. Désignation des pièces (cf. le volet rabattable) 4
3. Caractéristiques techniques 4
4. Consignes de sécurité 5
5. Déballage et installation 8
6. Utilisation de l'appareil 9
7. Utilisation du bol mixeur 12
8. Cuisson à la vapeur 17
9. Conseils pour la cuisson à la vapeur 20
10. Nettoyage et entretien de l'appareil 21
11. Dysfonctionnements, leurs causes et leur élimination 24
12. Mise au rebut 26
13. Garantie de la société HOYER Handel GmbH 26

Merci d'avoir acheté ce nouvel produit.

Vous avez porté votre choix sur un produit haut de gamme. La notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Elle contient des remarques importantes relatives à la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Avant tout usage du produit, prenez connaissance de toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application indiqués.

En cas de transfert du produit à un tiers, tous les documents qui accompagnent ce produit doivent être remis simultanément.

1. Description de l'appareil

1.1 Destination

Le robot ménager SilverCrest SKMH 1100 A1 permet de mixer, battre, fouetter, mélanger, hacher, émincer, réaliser des purées, émulsionner, cuire à la vapeur, cuire à l'étouffée et cuire à l'eau les aliments.

la présente notice d'utilisation présente les fonctions de base comme le mixage, le hachage et la cuisson vapeur. Les indications pour la préparation de plats spéciaux se trouvent dans le livre de cuisine fourni.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des pièces sèches. L'utilisation en extérieur ou en milieu humide est proscrite.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique privé et non pour un usage professionnel ou commercial.

L'appareil ne se prête pas à une utilisation :

- dans les cuisines de locaux commerciaux tels bureaux, magasins, ou autres ;
- dans les exploitations agricoles ;

- par les clients d'hôtels, motels ou autres établissements ;
- dans les chambres d'hôtes.

1.2 Fournitures

- 1 robot ménager, appareil de base
- 1 bol mixeur comprenant :
  - couteau hachoir
  - couvercle du bol mixeur
  - bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur
- 1 panier de cuisson
- 1 batteur
- 1 spatule
- 1 ensemble cuisson vapeur, composé des éléments suivants :
  - collecteur d'eau de cuisson
  - panier vapeur profond
  - panier vapeur plat
  - couvercle des paniers vapeur
- 1 notice d'utilisation
- 1 livre de cuisine

2. Désignation des pièces (cf. le volet rabattable)

1 Couvercle des paniers vapeur
2 Panier vapeur plat
3 Panier vapeur profond
4 Collecteur d'eau de cuisson
5 Joint du collecteur d'eau de cuisson
6 Bol mixeur
7 Voyant de fonctionnement
  - rouge : l'appareil est branché sur le secteur mais n'est pas en marche
  - bleu : l'appareil est en marche

8 Affichage
9 Bouton Turbo « TURBO »
10 Bouton de réglage du temps « TIME »
11 Bouton « ON/OFF »
12 Bouton de réglage de la vitesse « SPEED »
13 Bouton de réglage de la température « TEMP. »
14 Logement du bol mixeur
15 Orifice de refoulement
16 Verrouillage
17 Appareil de base
18 Pieds à ventouse
19 Joint du couteau hachoir
20 Couteau hachoir
21 Panier de cuisson
22 Batteur
23 Spatule
24 Joint d'étanchéité du couvercle du bol mixeur
25 Couvercle du bol mixeur
26 Bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur

3. Caractéristiques techniques

Alimentation en tension :	230 V~ / 50 Hz
Puissance :	max. 1100 watts ; Mixeur : 500 watts, cuiseur : 1000 watts
Classe de protection :	I
Capacité maximale du bol mixeur **6** :	2 litres

CE

4. Consignes de sécurité

4.1 Définitions

Les termes suivants figurant dans la présente notice d'utilisation sont destinés à attirer votre attention :

Attention !
Risque majeur : Le non-respect de ces avertissements peut avoir des conséquences fatales pour votre santé et pour votre vie.

Prudence !
Risque moyen : le non-respect de ces avertissements peut entraîner des dommages matériels.

Remarque :
Risque faible : il convient de tenir compte de ces remarques lors de l'utilisation de l'appareil.

4.2 Consignes particulières concernant le présent appareil

Attention ! Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure et tout dommage matériel.

- L'utilisation de cet appareil par des enfants est proscrite.
- L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition qu'elles soient accompagnées ou aient reçu les instructions nécessaires à une utilisation sûre de l'appareil, et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas sous surveillance, ou avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Avant de remplacer une pièce ou de changer d'accessoire, mettre l'appareil hors service et le débrancher.
- Les lames du couteau hachoir **20** sont tranchantes.
  - Ne jamais toucher les lames à mains nues pour éviter tout risque de coupure.
  - Lorsque vous nettoyez le couteau, veillez à ce que l'eau soit claire : vous devez pouvoir voir le couteau **20** dans l'eau pour éviter de toucher la lame et de vous y blesser.
  - Lorsque vous videz le bol mixeur **6** attention à ne pas toucher les lames du couteau hachoir **20**.
  - Lorsque vous retirez ou replacez le couteau hachoir **20** attention à ne pas toucher les lames.
- Pendant la fonction Turbo (voir « 6.8 Fonction Turbo » à la page 11) le bol mixeur **6** ne doit pas contenir d'ingrédients chauds. Ceux-ci pourraient être projetés et causer des brûlures.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ni d'un système de déclenchement à distance séparé, par ex. prise à télécommande RF.
- Ne jamais passer l'appareil de base **17** sous l'eau.
- Ne jamais utiliser de détergents corrosifs ou abrasifs, ni de produits de récurage. Ceci pourrait endommager l'appareil.

4.3 Consignes d'ordre général

- Veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Elle fait partie intégrante de

l'appareil et doit toujours être à portée de main.
- N'utilisez l'appareil qu'aux fins décrites précédemment (voir « 1.1 Destination » à la page 3).
- Vérifiez que la tension secteur disponible correspond bien à la tension réseau requise (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Toute prétention aux droits de garantie et mise en cause de notre responsabilité seront sans effet après des réparations ayant eu recours à des accessoires autres que ceux recommandés dans la présente notice d'utilisation ou à des pièces de rechange non d'origine. Il en sera de même pour toute réparation effectuée par un personnel non qualifié. Les coordonnées des interlocuteurs compétents sont précisées sous « Service après-vente » à la page 28.
- En cas de dysfonctionnement pendant la période de garantie, la remise en état de l'appareil doit être effectuée uniquement par notre service après-vente. Dans le cas contraire, l'appareil n'est plus couvert par la garantie.

4.4 Protection contre les décharges électriques

Attention ! Les consignes de sécurité à suivre sont destinées à vous protéger des décharges électriques.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur équipée d'une mise à la terre, condition essentielle à la protection contre les décharges électriques.
- Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez en aucun cas. Faites-le réparer par une main d'œuvre qualifiée. Les coordonnées des interlocuteurs compétents sont précisées sous « Service après-vente » à la page 28.
- Si le câble d'alimentation électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble neuf afin d'éviter tout risque, et ce par le fabricant ou toute autre personne compétente.
- Veillez à ce que votre alimentation secteur corresponde aux caractéristiques techniques de l'appareil (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 4).
- Aucun liquide, eau ou autre, ne doit pénétrer dans l'appareil de base **17**. Pour cette raison :
  – ne jamais utiliser l'appareil en extérieur ;
  – ne jamais passer l'appareil de base **17** sous l'eau ;
  – ne jamais poser de récipients remplis de liquide, tels verres, vases etc., sur l'appareil ;
  – ne jamais utiliser l'appareil dans un environnement très humide ;
  – ne jamais utiliser l'appareil à proximité immédiate d'un lavabo, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine, en raison des risques de projections d'eau sur l'appareil.

  Si du liquide venait à pénétrer à l'intérieur de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur et faites réparer l'appareil par une personne qualifiée. Les coordonnées des interlocuteurs compétents sont précisées sous « Service après-vente » à la page 28.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le câble de raccordement électrique ou la fiche secteur avec les mains mouillées.
- Débranchez le câble de raccordement électrique uniquement par la fiche secteur. Ne tirez jamais sur le câble de raccordement lui-même.

- Veillez à ne jamais couder ou coincer le câble de raccordement.
- Maintenez le câble de raccordement électrique éloigné des surfaces brûlantes (plaques de cuisson, par exemple).
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps, débranchez la fiche secteur de la prise. C'est le seul moyen de mettre l'appareil hors tension.
- Évitez l'utilisation de rallonges électriques. Les rallonges sont autorisées sous certaines conditions uniquement :
  – la rallonge doit convenir à l'ampérage de l'appareil ;
  – la rallonge doit être fixe afin que personne ne puisse trébucher dessus ni que les enfants puissent y toucher ;
  – le câble ne doit en aucun cas être endommagé.
  – Aucun autre appareil que celui-ci ne doit être raccordé à la prise secteur, une surcharge du secteur pouvant sinon survenir (multiprises interdites !).

4.5 Protection contre les risques d'incendie

Attention ! L'appareil fonctionne à des températures élevées, respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter de déclencher un incendie.

- Afin d'éviter une surchauffe, ne couvrez jamais l'appareil. Veillez toujours à ce que l'air puisse entrer et sortir librement. Sinon, la chaleur pourrait s'accumuler dans l'appareil.

4.6 Protection contre les blessures

Attention ! Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure.

- Veillez à ce que le câble de raccordement électrique ne constitue jamais un obstacle sur lequel une personne pourrait trébucher, marcher, ou dans lequel elle pourrait se prendre les pieds.
- Lors du fonctionnement, évitez tout contact avec les parties mobiles de l'appareil telles que le couteau hachoir **20** ou le batteur **22**. Les mains ou les cheveux peuvent être entraînés dans l'appareil et vous risquez ainsi de vous blesser.
- Avant chaque nettoyage ou changement d'accessoires, débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes lors du fonctionnement :
  – Lorsque l'appareil fonctionne, tenez toujours le collecteur d'eau de cuisson **4**, les paniers vapeur **3** ainsi **2** que le couvercle des paniers vapeur **1** avec des maniques ou des gants de cuisine.
  – Avant de déplacer l'appareil, laissez-le refroidir.
- L'appareil fonctionne avec de la vapeur brûlante. Pour éviter les brûlures :
  – Évitez d'ouvrir le couvercle des paniers vapeur pendant la cuisson à la vapeur, car de la vapeur brûlante s'en échapperait ;
  – Le couvercle des paniers vapeur **1** dispose d'orifices d'où s'échappe de la vapeur brûlante. Ne recouvrez en aucun cas ces orifices, car la vapeur pourrait s'accumuler dans l'appareil et s'échapper brusquement à louverture ;
  – Si vous voulez ouvrir le couvercle des paniers vapeur **1**, soulevez-le d'abord légèrement à l'arrière pour que la vapeur ne s'échappe pas dans votre direction.

4.7 Pour la sécurité des enfants

Attention ! Les enfants ne sont souvent pas à même d'évaluer correctement les dangers et ils risquent de se blesser. Veillez à respecter les points suivants :

- Cet appareil doit uniquement être utilisé en présence d'adultes pour éviter que les enfants jouent avec.
- Veillez à toujours placer l'appareil hors de portée des enfants, afin qu'ils ne puissent pas tirer sur le câble de raccordement ni s'amuser avec.
- Veillez à ce que l'emballage plastique ne devienne pas un piège mortel pour les enfants. Les films d'emballage ne sont pas des jouets.

4.8 Dommages matériels

Prudence ! Respectez les consignes suivantes pour éviter tout dommage matériel.

- Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, non dérapante et résistante à l'eau pour éviter qu'il tombe ou glisse par terre.
- Ne posez pas l'appareil sur une plaque de cuisson chaude.
- N'utilisez jamais le batteur **22** et le bol mixeur **6** à vide. Cela pourrait entraîner une surchauffe du moteur.
- Le batteur **22** peut être utilisé uniquement aux vitesses 1 à 4.
- Le bouton Turbo ne doit pas être utilisé avec le batteur **22**.
- Utilisez le bol mixeur **6** uniquement avec son couvercle **25** afin d'éviter toute projection liquide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient des aliments ou de la pâte.
- Ne remplissez pas le bol mixeur **6** à l'excès pour éviter les projections. Les liquides qui débordent s'écoulent sur la surface d'appui, d'où l'importance d'installer l'appareil sur une surface résistante à leau.
- Pour la cuisson à la vapeur, veillez à ce qu'il n'y ait jamais trop ou trop peu d'eau dans l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil directement sous un élément haut, car de la vapeur s'échappe vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- Utilisez uniquement de l'eau potable pour la cuisson à la vapeur.
- Le fabricant et l'importateur ne sauraient être tenus responsables en cas de dommages dus à une alimentation électrique insuffisante ou une installation électrique non conforme dans le bâtiment. Si nécessaire, informez-vous auprès d'un électricien qualifié.

5. Déballage et installation

Pour la production, de nombreuses pièces sont enduites d'une fine couche d'huile en vue de leur protection. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aliments pour évaporer tout résidu d'huile.

Remarque : lors des premières utilisations, une légère odeur peut se dégager avec la montée en température du moteur. C'est un processus normal. Veillez à une aération suffisante.

1. Sortez les différentes pièces de l'emballage.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont disponibles (voir « 1.2 Fournitures » à la page 4) et qu'elles ne présentent aucun défaut.
3. Nettoyez bien l'appareil avant la première utilisation (voir « 10. Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 21).
4. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche, non dérapante et résistante à l'eau pour éviter qu'il tombe ou glisse par terre.

   Prudence ! Les liquides qui débordent s'écoulent sur la surface d'appui, d'où l'importance d'installer l'appareil sur une surface résistante à l'eau.

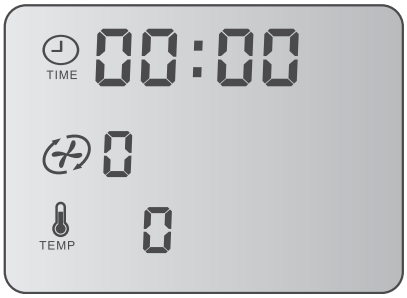
L'appareil est à présent opérationnel.

6. Utilisation de l'appareil

Pour des raisons de sécurité, les réglages décrits dans ce chapitre ne peuvent être effectués qu'une fois l'appareil entièrement monté (voir « 7. Utilisation du bol mixeur » à la page 12 ou « 8. Cuisson à la vapeur » à la page 17).

6.1 Établissement de l'alimentation électrique

1. Branchez la fiche secteur sur une prise secteur appropriée (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 4) :
   – le voyant de fonctionnement **7** est rouge ;
   – l'affichage **8** s'éclaire et tous les symboles de commande apparaissent. Toutes les valeurs sont sur « 0 ».



   – Un signal acoustique est émis.

6.2 Affichage

L'affichage **8** indique tous les réglages et valeurs définis.

L'éclairage de l'affichage **8** s'éteint au bout d'un moment. Dès que vous enfoncez ou tournez le bouton de votre choix, l'éclairage de l'affichage **8** se réactive.

Le voyant de fonctionnement **7** indique l'état de fonctionnement de l'appareil :
- rouge : l'appareil est branché sur le secteur mais n'est pas en marche ;
- bleu : l'appareil est en marche.

6.3 Réglage du temps

Avec le bouton de réglage « TIME » **10**, vous définissez le temps de cuisson ou de travail :

Bouton de réglage « - » **10** : réduire la durée

Bouton de réglage « + » **10** : augmenter la durée

- La durée choisie s'étend de 1 seconde à 60 minutes ;

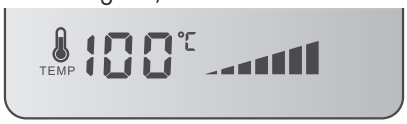
- La durée choisie s'affiche sur l'affichage **8** ;

- elle est décomptée dès que le robot se met en route ;
- la durée peut être modifiée en cours de fonctionnement ;
- Dès que le temps réglé est écoulé :
  – l'appareil s'arrête ;
  – un signal sonore retentit.

6.4 Réglage de la température

Avec le bouton de réglage « TEMP. » **13**, vous réglez la température de cuisson :

- La plage de températures s'étend de 37 °C à 100 °C ;
- La température choisie s'affiche sur l'affichage **8** ;



- une fois la température de cuisson atteinte, un signal acoustique est émis et un symbole apparaît à l'écran ;

- La température peut être modifiée en cours de fonctionnement ;
- Pour les vitesses supérieures à 3, la fonction de cuisson est bloquée, aucune température ne peut être réglée.

6.5 Cuisson à la vapeur

Pour cuire à la vapeur, tournez le régulateur de température **13** vers la droite jusqu'à ce que la production de vapeur, « SF » (« extra Steam »), soit indiquée sur l'affichage **8**.

Pour savoir exactement comment cuire à la vapeur, lisez le point « 8. Cuisson à la vapeur » à la page 17.

6.6 Réglage de la vitesse

Avec le régulateur de vitesse « SPEED » **12**, vous réglez la vitesse :

- L'appareil comporte 10 niveaux de vitesse :
  – Niveaux 1 à 4 : pour le batteur **22** ;
  – Niveaux 1 à 10 : pour le couteau hachoir **20**.

  Prudence !

  – Le batteur **22** peut être utilisé uniquement aux vitesses 1 à 4.
  – Lors du mixage de liquide au niveau 10, le bol mixeur **6** peut contenir au plus 1 litre, afin d'éviter les risques de projection(voir « 7. Utilisation du bol mixeur » à la page 12). A des niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur peut contenir jusqu'à 2 l au plus.
- La vitesse choisie s'affiche sur l'affichage **8** ;

- La vitesse peut être modifiée en cours de fonctionnement ;
- Si vous réglez la vitesse sur « 0 » pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête ;

- Si vous avez réglé la température, vous pouvez uniquement utiliser les vitesses 1 à 3.

Remarques :

- Si vous choisissez une vitesse comprise entre 7 et 10, l'appareil active d'abord le niveau 6 avant d'accélérer progressivement jusqu'à la vitesse réglée. Cette fonction vise à éviter les projections de liquide hors du bol mixeur **6** en cas d'accélération soudaine.
- Si le bol mixeur **6** est très chargé, il est possible que la vitesse diminue automatiquement. En outre, la rotation du couteau hachoir **20** est interrompue toutes les deux secondes pour protéger le moteur des surchauffes.

6.7 Démarrage et arrêt de l'appareil

Après avoir réglé les valeurs de durée, température et vitesse, démarrez l'appareil en appuyant sur le bouton « ON/OFF » **11**.
Si vous rappuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**, vous stoppez le processus de cuisson ou l'opération en cours.

6.8 Fonction Turbo

Attention !
Pendant la fonction Turbo, le bol mixeur **6** ne doit pas contenir d'ingrédients chauds. Ceux-ci pourraient être projetés et causer des brûlures.

Prudence !

- Lors du mixage de liquide, le bol mixeur **6** peut contenir au plus 1 litre, afin d'éviter les risques de projection.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, maintenir le bouchon **26** gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur en place ;
- N'enfoncez pas le bouton Turbo **9** plus de 10 à 4 secondes ;
- N'utilisez jamais cette fonction en combinaison avec le batteur **22**.

Avec la fonction Turbo, vous pouvez activer la vitesse 10 (maximum) pour un bref instant. Cette fonction est notamment pratique pour concasser les noix ou émincer rapidement de petites quantités d'herbes fraîches ou d'oignons. Cette fonction est notamment pratique pour concasser les noix ou émincer rapidement de petites quantités d'herbes fraîches ou d'oignons.

1. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**.
   Le symbole de la vitesse clignote sur l'affichage.

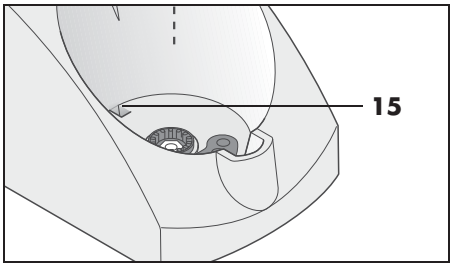
2. Appuyez sur le bouton Turbo **9**.

Remarques :

- La fonction Turbo n'est pas combinée au réglage de la vitesse.
- La vitesse augmente très rapidement pour atteindre le niveau 10 (maximum). L'augmentation de la vitesse n'est pas échelonnée comme lorsqu'on utilise le régulateur de vitesse **12** (voir « 6.6 Réglage de la vitesse » à la page 10).

6.9 Débordement

Le logement du bol mixeur **14** comprend un orifice de refoulement **15**.

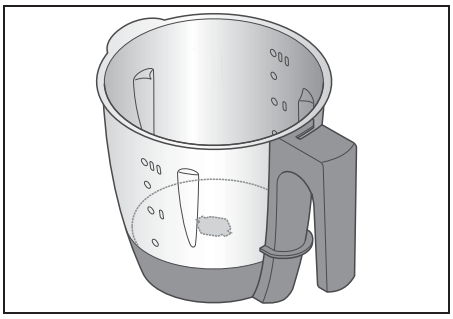


Si le bol mixeur **6** déborde, le liquide ne coule pas dans l'appareil de base **17**, mais s'écoule sur la surface d'appui par l'intermédiaire de l'orifice de refoulement **15**.

7. Utilisation du bol mixeur

Remarque : la présente notice d'utilisation présente les fonctions de base comme le mixage, le hachage et la cuisson vapeur. Les indications pour la préparation de plats spéciaux se trouvent dans le livre de cuisine fourni.

7.1 Graduation du bol mixeur



L'intérieur du bol mixeur **6** comporte une graduation permettant de repérer le niveau de remplissage :

Premier trait : 0,5 litre

Deuxième trait : 2 litres, correspond au volume de remplissage maximal autorisé.

Traits intermédiaires : 1,0 et 1,5 litre

Prudence ! Lors du mixage de liquide au niveau 10, ou avec la touche Turbo **9** le bol mixeur **6** peut contenir au plus 1 litre, afin d'éviter les risques de projection. A des niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur peut contenir jusqu'à 2 l au plus.

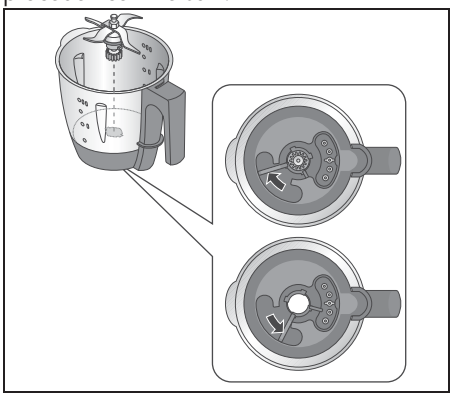
Remarque : pour certaines opérations, veillez à ce que le volume de liquide soit suffisant dans le bol **6** afin que l'appareil puisse produire un résultat satisfaisant. Par exemple, pour la crème chantilly, utilisez au moins 200 ml de crème et pour battre des blancs en neige, au moins deux blancs d'œuf.

7.2 Placer et retirer le couteau hachoir

Le bol mixeur **6** doit toujours être utilisé avec le couteau hachoir **20** : le couteau hachoir **20** assure l'étanchéité au fond du bol mixeur **6**.

Attention ! Les lames du couteau hachoir **20** sont tranchantes. Ne jamais toucher les lames à mains nues pour éviter tout risque de coupure.

Pour retirer le couteau hachoir **20**, procédez comme suit :



1. Posez le bol mixeur **6** à l'horizontale.
2. Actionnez le levier de déverrouillage sous le bol mixeur **6** pour le placer en direction du cadenas ouvert.

3. Retirer le couteau hachoir **20** précautionneusement.

Pour mettre le couteau hachoir **20** en place, procédez comme suit :

4. Posez le bol mixeur **6** à l'horizontale.
5. Placez le couteau hachoir **20** à l'intérieur du bol. Attention à ce que les deux ergots au niveau du pied du couteau hachoir **20** rentrent bien dans les deux évidements du fond du bol mixeur **6**.

Prudence !

- Veillez à ce que le joint **19** du couteau hachoir **20** soit bien en place pour que l'étanchéité soit garantie.

6. Pour verrouiller le couteau hachoir **20** actionnez le levier de déverrouillage sous le bol mixeur **6** pour le placer en direction du cadenas fermé.

Remarque : préparez des morceaux de 3 - 4 cm de long. Les morceaux plus gros risquent de se coincer dans les lames.

7.3 Mettre le bol mixeur en place

1. Placez le bol mixeur **6** dans le logement **14**.
2. Enfoncez légèrement le bol mixeur **6** vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans l'engrenage.

Remarques :

- Lorsque les crans ne coïncident pas et que le bol mixeur **6** ne s'enfonce pas, il suffit de le faire tourner légèrement jusqu'à ce que la roue crantée du bol mixeur **6** trouve sa place dans le logement **14**.
- Si le bol mixeur **6** n'est pas correctement fixé dans le logement, un mécanisme de sécurité empêche le fonctionnement de l'appareil.

7.4 Placer et retirer le batteur

Le batteur **22** se place sur le couteau hachoir **20** :

- Le batteur **22** doit pouvoir s'enfiler parfaitement, sans résistance. Si ce n'est pas le cas, tournez le batteur **22** de 90° et remettez-le en place ;
- Les ailettes du batteur **22** viennent se placer entre les lames du couteau hachoir ;

Prudence !

- Le batteur **22** peut être utilisé uniquement aux vitesses 1 à 4.
- Le bouton Turbo **9** ne doit pas être utilisé avec le batteur **22**.
- La spatule **23** ne doit pas être utilisée avec le batteur **22** ; elle risquerait de se coincer avec le batteur **22** ;
- Lorsque vous ajoutez des aliments, veillez à ce qu'ils ne bloquent pas le batteur **22**.
- Le batteur **22** ne se prête pas au pétrissage des pâtes lourdes telles pâtes à pizza ou pâte à pain. Pour le

pétrissage des pâtes lourdes, le couteau **20** est mieux approprié.

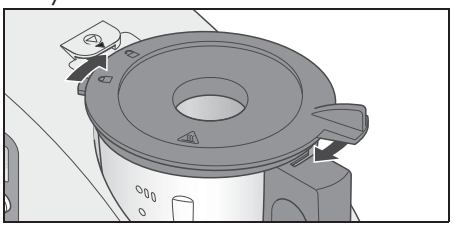
Pour retirer le batteur **22**, il suffit de le soulever.

7.5 Mettre le couvercle du bol mixeur en place

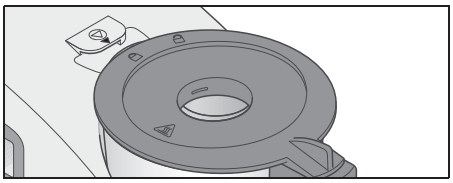
Pour mettre le couvercle du bol mixeur **25** en place, il faut d'abord s'assurer que le bol mixeur **6** est bien placé.

1. Assurez-vous que le joint d'étanchéité **24** du couvercle du bol mixeur **25** est en place.
2. Posez le couvercle du bol mixeur **25** légèrement tourné sur le bol mixeur **6**.

   La flèche de verrouillage **16** est face au symbole du cadenas ouvert.



3. Tournez le couvercle du bol mixeur **25** de façon à ce que la flèche de verrouillage **16** soit face au symbole du cadenas fermé.



Remarques :

- L'appareil démarre uniquement lorsque le couvercle du bol mixeur **25** est correctement placé.
- Pour que le couvercle du bol mixeur **25** s'enclenche correctement dans le verrouillage, il est utile d'appuyer légèrement sur le symbole du cadenas tout en le tournant.
- Si le couvercle du bol mixeur **25** n'est pas correctement placé, un symbole l'indique sur l'affichage.

7.6 Utiliser le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur

Le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26** sert à la fois à obturer le bol mixeur **6** et à mesurer les ingrédients.

Pour obturer le bol mixeur **6**, enfoncez le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26** dans l'ouverture de remplissage du couvercle du bol mixeur **25** et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Prudence !

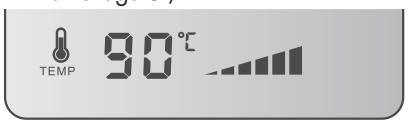
Avant de retirer le bouchon gradué **26**, vous devez réduire la vitesse à 1, 2 ou 3, pour éviter toute projection hors du bol.

Vous pouvez retirer le bouchon gradué **26** un bref instant pour verser des aliments dans le bol.

7.7 Cuire à l'eau et à l'étouffée avec le panier de cuisson

1. Versez au moins 500 ml et au plus 2 litres d'eau dans le bol mixeur **6**:
   - Si les aliments sont entièrement recouverts d'eau, ils seront cuits à l'eau ;
   - Si les aliments ne sont pas entièrement recouverts d'eau, ils seront cuits à l'étouffée.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **21**.
3. Placez le panier de cuisson **21** dans le bol mixeur **6**.

4. Refermez le bol mixeur **6** avec le couvercle du bol mixeur **25** et le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26**.
5. Réglez la durée souhaitée.
6. Réglez la température souhaitée avec le régulateur de température « TEMP. » **13**.
   – La température réglée apparaît sur l'affichage **8** ;



7. Choisissez le niveau de vitesse 1.
8. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**.

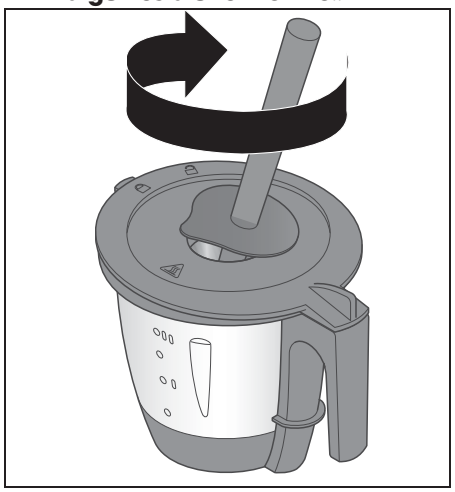
L'appareil commence à chauffer.

7.8 Utiliser la spatule

La spatule **23** permet de remuer les ingrédients et de retirer le panier de cuisson **21**.

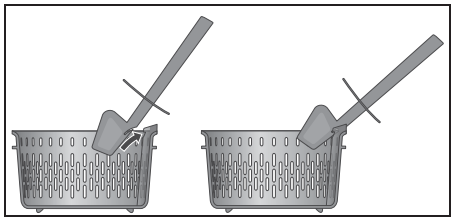
Prudence !

– La spatule **23** ne doit pas être utilisée avec le batteur **22**. La spatule **23** risquerait de se coincer avec le batteur **22** .
– N'utilisez aucun autre ustensile de cuisine pour remuer les ingrédients. L'ustensile risquerait de se prendre dans les lames du couteau et de provoquer des dégâts matériels.
– La spatule **23** est conçue de manière à ne jamais entrer en contact avec le couteau hachoir **20**, en marche ou à l'arrêt.
– Toujours mélanger dans **le sens des aiguilles d'une montre**..



La spatule **23** est conçue de manière à ne jamais entrer en contact avec le couteau hachoir **20**, en marche ou à l'arrêt si le mélange se fait dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le crochet à l'arrière de la spatule **23** permet de retirer le panier de cuisson **21** brûlant en évitant tout contact direct.



7.9 Hachage

Les temps de référence suivants s'appliquent pour l'utilisation du couteau hachoir **20** pour hacher les aliments (voir « 7.2 Placer et retirer le couteau hachoir » à la page 12) :

Aliment	Quantité	Vitesse	Temps
Ail	1 – 10 gousses	6	8 secondes
Amandes	200 g	9	25 secondes
Carottes (coupées, env. 5 cm)	500 g	Turbo	appuyer brièvement 3 fois
Céréales, fin	50 g – 250 g	10	2 minutes
Céréales, grossier	50 g – 250 g	10	50 secondes
Chocolat/chocolat de couverture	200 g	8	30 secondes
Chou blanc	500 g	5	9 secondes
Chou rouge	500 g	5	9 secondes
Épices	20 g	10	30 secondes
Fruits, réduire en purée	100 g – 800 g	6	8 – 10 secondes
Glaçons	200 g	5	20 secondes
Graines de lin	20 g	9	25 secondes
Grains de café	100 g	10	2 minutes
Grains de poivre	20 g	Turbo	appuyer brièvement 3 fois
Légumes, réduire en purée	100 g – 800 g	8	8 – 10 secondes
Noix	200 g	9	25 secondes
Oignon	1 – 10 poissons	6	8 secondes
Parmesan	150 g	10	35 secondes
Pommes de terre (pour galettes râpées)	1 000 g	5	15 secondes
Rond rassis	1 – 3 poissons	8	25 secondes
Sésame	50 g	8	30 secondes
Shake aux fruits, émulsionner	200 ml – 600 ml	8	50 secondes
Smoothies, soupes, sauces, émulsionner	200 ml – 600 ml	8	50 secondes
Sucre	200 g	Turbo	Appuyer 6 fois au plus pendant 10 secondes chaque. Vérifier l'état du sucre pour le hacher selon votre goût.
Viande (légèrement gelée)	20 g – 200 g	7	20 – 30 secondes

7.10 Mixer

Les temps de référence suivants s'appliquent pour l'utilisation du batteur **22** pour mixer les aliments (voir « 7.4 Placer et retirer le batteur » à la page 13) :

Aliment	Quantité	Vitesse	Temps
Blanc d'œuf, battre en neige	2 – 3 poissons	4	4 minutes
Crème fleurette, fouetter	200 – 600 g	3	1 à 2 minutes
Mayonnaise	1 – 3 œufs	4	4 minutes

8. Cuisson à la vapeur

Remarque : la présente notice d'utilisation présente les fonctions de base comme le mixage, le hachage et la cuisson vapeur. Les indications pour la préparation de plats spéciaux se trouvent dans le livre de cuisine fourni.

8.1 Préchauffage

Lorsque vous utilisez des produits surgelés, en particulier s'il s'agit de faire cuire de la viande ou du poisson, préchauffez l'appareil pendant 10 minutes :

1. Préparez l'appareil comme décrit sous « 8.2 Cuisson à la vapeur avec les paniers vapeur » à la page 17 ou « 8.3 Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson » à la page 19.

Laissez l'appareil en marche pendant 10 minutes avant de verser les aliments à cuire.

2. Réglez 10 minutes à l'aide bouton de réglage « TIME » **10**.
3. Tournez le régulateur de température **13** vers la droite jusqu'à ce que la production de vapeur, « SF » (« extra Steam »), soit indiquée sur l'affichage **8**.

4. Choisissez le niveau de vitesse 1.
5. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**.

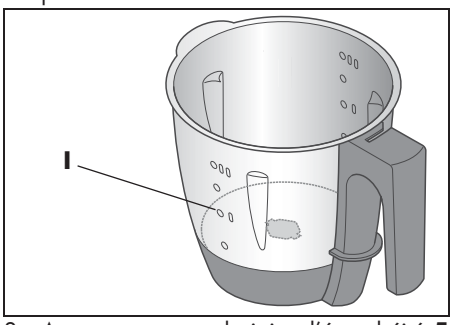
   L'appareil commence à chauffer.

   Après 10 minutes, mettez l'appareil hors tension. Vous pouvez maintenant verser les aliments à cuire dans l'appareil et commencer la cuisson vapeur.

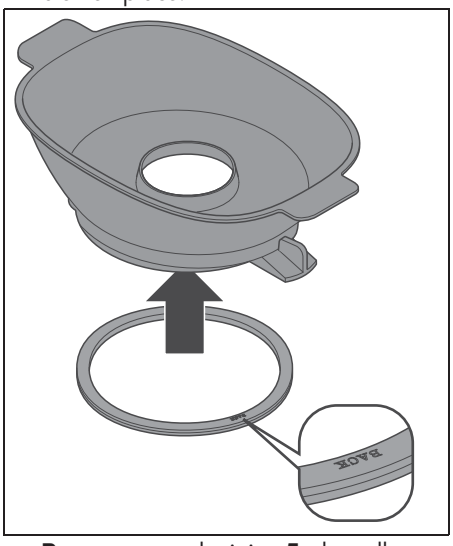
8.2 Cuisson à la vapeur avec les paniers vapeur

1. Placez le bol mixeur **6** sur l'appareil de base **17**.

2. Versez 1000 ml d'eau dans le bol mixeur **6**. Cette quantité correspond au deuxième trait de la graduation en partant du bas « **I** ».



3. Assurez-vous que le joint d'étanchéité **5** du collecteur d'eau de cuisson **4** est bien en place.



Remarque : le joint **5** du collecteur d'eau de cuisson **4** doit être positionné de manière que l'indication « BACK » ne soit plus visible.

4. Posez le collecteur d'eau de cuisson **4** légèrement tourné sur le bol mixeur **6**.

5. Tournez le collecteur d'eau de cuisson **4** jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

   L'appareil démarrera uniquement si le collecteur d'eau de cuisson **4** est en place.

6. Mettez les aliments dans les paniers vapeur **3** et **2**.

   Remarque : même si vous n'avez besoin que du panier vapeur plat **2**, vous devez toujours mettre les deux paniers **3** et **2** en place pour éviter que de la vapeur ne s'échappe sur le côté.

7. Placez les paniers vapeur **3**/**2** remplis dans le collecteur d'eau de cuisson **4**.
8. Refermez les paniers vapeur avec le couvercle des paniers vapeur **1**.
9. Réglez la durée souhaitée.

10. Tournez le régulateur de température **13** vers la droite jusqu'à ce que la production de vapeur, « SF » (« extra Steam »), soit indiquée sur l'affichage **8**.

11. Choisissez le niveau de vitesse 1.
12. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**.

L'appareil commence à chauffer.

8.3 Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson

1. Versez 500 ml d'eau dans le bol mixeur **6**.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **21**.
3. Placez le panier de cuisson **21** dans le bol mixeur **6**.
4. Refermez le bol mixeur **6** avec le couvercle du bol mixeur **25** et le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26**.
5. Réglez la durée souhaitée.
6. Tournez le régulateur de température **13** vers la droite jusqu'à ce que la production de vapeur, « SF » (« extra Steam »), soit indiquée sur l'affichage **8**.

7. Choisissez le niveau de vitesse 1.
8. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**.

L'appareil commence à chauffer.

Pour retirer le panier **21** à la fin du temps de cuisson vapeur, respecter les consignes sous « *7.8* Utiliser la spatule » à la page *15*.

8.4 Contrôler la cuisson

Faites attention à ne pas cuire les aliments trop longtemps, car sinon, les légumes risquent de s'écraser et la viande et le poisson risquent de devenir trop sec et durs.

Avertissement ! Si vous ouvrez le couvercle avec imprudence **1** ou **25** pendant l'utilisation, un nuage de vapeur brûlante peut s'échapper.

Pour vérifier l'état des aliments à cuire entretemps, procédez comme suit :

1. Ouvrez avec prudence le couvercle des paniers vapeur **1** ou le couvercle du bol mixeur **25**.

   A l'ouverture, prendre garde au nuage de vapeur brûlante qui s'échappe.
2. Retirez totalement le couvercle.
3. Vérifiez la cuisson de l'aliment avec une baguette longue ou une fourchette :
   - Si les aliments sont prêts, appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11** pour arrêter l'appareil.
   - Si l'aliment n'est pas encore cuit, remettez le couvercle en place et laissez l'appareil continuer à fonctionner.

8.5 Protection contre les surchauffes

L'appareil possède une protection contre les surchauffes. Dès qu'il n'y a plus d'eau dans le bol mixeur **6** et que la température augmente excessivement pour cette raison, l'appareil s'arrête automatiquement.

Dans ce cas, débranchez la prise et laissez refroidir l'appareil.

Ensuite, vous pouvez de nouveau faire fonctionner l'appareil avec de l'eau.

9. Conseils pour la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est l'un des modes de cuisson des aliments les plus sains. Non seulement, les nutriments et la couleur des aliments sont pratiquement tous préservés, mais le goût et le croquant satisfont également le gourmet. Ce qui permet d'utiliser peu de sel, de matières grasses et d'épices.

9.1 Utiliser les paniers vapeur

Selon vos besoins, vous pouvez utiliser uniquement le panier vapeur profond **3** ou les deux paniers vapeur.

Vous ne pouvez pas utiliser le panier vapeur plat **2** sans le panier vapeur profond **3**.

9.2 Préparer des menus

Si vous préparez un menu complet et utilisez donc les deux paniers vapeur l'un sur l'autre, attention aux points suivants :

- Il est recommandé de toujours faire cuire la viande et le poisson dans le panier vapeur du bas **3** pour que les gouttes de jus ne tombent pas sur les autres aliments ;
- Dans la mesure du possible, placez les aliments les plus lourds dans le panier vapeur du bas **3**.

9.3 Temps de cuisson pour la cuisson vapeur

Les temps de références suivants s'appliquent pour la cuisson vapeur (voir « 8. Cuisson à la vapeur » à la page 17) :

Aliment	Quantité	Temps
Asperges, entières	500 g	30 minutes
Boulettes de viande et quenelles	500 g	30 minutes
Brocoli, en bouquets	500 g	15 minutes
Cabanossi	4 pièces	20 minutes
Carottes (en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur)	500 g	22 minutes
Champignons, en tranches	250 g	12 minutes
Chou blanc (lamelles d'env. 10 mm d'épaisseur)	500 g	30 minutes
Chou-fleur, en bouquets	500 g	40 minutes
Chou-rave (morceaux d'env. 10 mm de large)	500 g	20 minutes
Choux de Bruxelles, entiers	500 g	40 minutes
Courgettes (en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur)	500 g	17 minutes
Crevettes	250 g	22 minutes
Épinards, frais	500 g	20 minutes
Fenouil (morceaux d'env. 10 mm d'épaisseur)	500 g	17 minutes

Aliment	Quantité	Temps
Filet de dinde, en morceaux	500 g	10 minutes
Filet de dinde, entier	150 g	20 minutes
Filet de lieu noir (à 200 g, 2 cm d'épaisseur)	1 – 4 morceaux	13 minutes
Filet de poulet, en morceaux	500 g	10 minutes
Filet de poulet, entier	150 g	20 minutes
Filet de saumon (à 300 g, 3 à 4 cm d'épaisseur)	1 – 4 morceaux	15 minutes
Haricots verts, entiers	500 g	25 minutes
Légumes au beurre, congelés	300 g	22 minutes
Petits pois, congelés	250 g	22 minutes
Poids gourmands, entiers	200 g	12 minutes
Poireau (rondelles d'env. 10 mm d'épaisseur)	500 g	15 minutes
Poisson entier (truite à 250 g)	1 – 2 morceaux	20 minutes
Poivron (lamelles d'env. 10 mm d'épaisseur)	500 g	12 minutes
Pommes de terre, épluchées, coupées en quatre	800 g	35 minutes
Pommes de terre, petites avec leur peau	800 g	35 minutes
Saucisses de Francfort, en boyau	4 pièces	10 minutes

- Veuillez considérer que les indications peuvent varier en fonction de l'aliment et ne représentent que des valeurs indicatives.
- Lorsque vous utilisez des produits surgelés, en particulier s'il s'agit de faire cuire de la viande ou du poisson, préchauffez l'appareil pendant 10 minutes (voir « 8.1 Préchauffage » à la page 17).
- Si les aliments sont congelés, le temps de cuisson nécessaire s'allonge du double du temps indiqué ci-dessus. Vérifiez régulièrement le degré de cuisson (voir « 8.4 Contrôler la cuisson » à la page 19).

10. Nettoyage et entretien de l'appareil

Attention ! Pour éviter tout risque de décharge électrique, de blessure ou de dommage matériel :
- Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- Ne jamais passer l'appareil de base **17** sous l'eau.
- Les lames du couteau hachoir **20** sont tranchantes. Ne jamais toucher les lames à mains nues pour éviter tout risque de coupure.

Prudence ! N'utilisez jamais de détergents corrosifs ou abrasifs ni de produits de récurage. Ceci pourrait endommager l'appareil.

10.1 Nettoyer l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **17** avec un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un peu de liquide vaisselle.
2. Rincez-le ensuite à l'eau claire.

3. Ne réutilisez l'appareil de base **17** qu'une fois complètement sec.

10.2 Nettoyer le bol mixeur

Prénettoyage :

1. Placez le bol mixeur **6** et le couteau hachoir **20** sur l'appareil.
2. Remplissez à moitié d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
3. Mettez le couvercle du bol mixeur **25** et le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26** en place.
4. Branchez la fiche secteur sur une prise secteur appropriée (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 4).
5. Appuyez brièvement sur le bouton Turbo **9** à plusieurs reprises.
6. Retirez le bol mixeur **6** de l'appareil.
7. Jetez l'eau.

   Le bol mixeur **6** est pré-nettoyée.
8. Retirez le couteau hachoir **20** (voir « 7.2 Placer et retirer le couteau hachoir » à la page 12).
9. Nettoyez le bol mixeur **6** à la main dans l'évier avec de l'eau savonneuse.
10. Rincez le bol mixeur **6** à l'eau claire.
11. Faites bien sécher le bol mixeur **6** avant de le réutiliser.

10.3 Nettoyage des accessoires

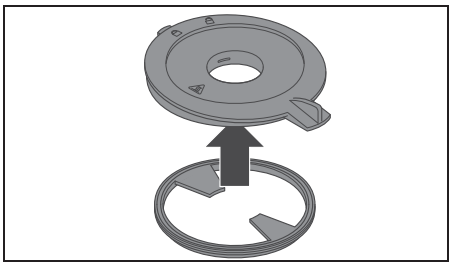
Attention ! Le couteau hachoir **20** a des lames très tranchantes. Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure:

- Les lames du couteau hachoir **20** sont tranchantes. Ne jamais toucher les lames à mains nues pour éviter tout risque de coupure.
- Lorsque vous nettoyez le couteau, veillez à ce que l'eau soit claire : vous devez pouvoir voir le couteau **20** dans l'eau pour éviter de toucher la lame et de vous y blesser.

1. Retirez le couteau hachoir **20** du bol mixeur **6** (voir « 7.2 Placer et retirer le couteau hachoir » à la page 12).
2. Retirez le joint du couteau hachoir **19** du couteau hachoir **20**.
3. Retirez le joint du couvercle du bol mixeur **24** du couvercle du bol mixeur **25**.
4. Retirez le joint du collecteur d'eau de cuisson **5** du collecteur d'eau de cuisson **4**.
5. Nettoyez tous les accessoires à la main dans l'évier.
6. Laissez bien sécher toutes les pièces à l'air libre.
7. Replacez le joint du collecteur d'eau de cuisson **5** dans le collecteur d'eau de cuisson **4**.

   Remarque : le joint du collecteur d'eau de cuisson **5** doit être positionné de manière que l'indication « BACK » ne soit plus visible.
8. Replacez le joint du couvercle du bol mixeur **24** dans le couvercle du bol mixeur **25**.

   Remarque : le joint du couvercle du bol mixeur **24** doit être inséré côté lisse tourné vers l'intérieur.



9. Replacez le joint du couteau hachoir **19** dans le couteau hachoir **20**.

10.4 Nettoyage au lave-vaisselle

Les pièces suivantes vont au lave-vaisselle :

- bol mixeur **6**
- bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26**
- couvercle du bol mixeur **25** sans le joint d'étanchéité du couvercle du bol mixeur **24**
- couteau hachoir **20** sans le joint du couteau hachoir **19**
- panier de cuisson **21**
- batteur **22**
- spatule **23**
- collecteur d'eau de cuisson **4** sans le joint du collecteur d'eau de cuisson **5**
- panier vapeur profond **3**
- panier vapeur plat **2**
- couvercle des paniers vapeur **1**

Les pièces suivantes ne doivent **en aucun cas** êtres nettoyées au lave-vaisselle :

- appareils de base **17**
- tous les joints

10.5 Détartrage

La cuisson vapeur avec de l'eau calcaire provoque un dépôt de tartre sur les pièces utilisées, en particulier le bol mixeur **6**.

1. Pour retirer les légers dépôts imbibez un chiffon avec du vinaigre et essuyez.
2. Rincer à l'eau claire.

Si le dépôt est plus important, il est essentiel de l'éliminer rapidement, afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil. Le tartre peut diminuer considérablement les capacités de l'appareil.

Prudence ! Ne pas utiliser de produit détartrant du commerce, ni d'acide acétique ou d'essence de vinaigre.

1. Pour retirer les dépôts importants, verser 500 ml de vinaigre blanc dans 500 ml d'eau bouillante dans un récipient approprié, par ex. un bol en plastique et laisser agir sur les pièces entartrées pendant 30 min.

Remarque : le détartrage n'est pas amélioré si vous laissez les éléments plus longtemps, mais cela peut les endommager à terme.

2. Rincer à l'eau claire.

- Faire bien sécher les pièces avant de les réutiliser.

10.6 Commander des joints

Vous pouvez commander les joint du couvercle du bol mixeur **24**, joint du couteau hachoir **19** ainsi que le joint du collecteur d'eau de cuisson **5** auprès de notre service après-vente (voir « Service après-vente » à la page 28).

11. Dysfonctionnements, leurs causes et leur élimination

11.1 Dysfonctionnements

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne démarre pas	Le bol mixeur **6** n'est pas bien en place	Placer le bol mixeur **6** correctement (voir « *7.3* Mettre le bol mixeur en place » à la page 13)
	Le couvercle **25** du bol mixeur **6** n'est pas bien en place	Placer le couvercle **25** correctement (voir « *7.5* Mettre le couvercle du bol mixeur en place » à la page 14)
	Absence d'alimentation électrique	Contrôler la prise secteur et éventuellement les fusibles
	Tension d'alimentation incorrecte	Corriger la tension (voir « 6.1 Établissement de l'alimentation électrique » à la page 9)
Liquide sous l'appareil	Le couteau hachoir **20** n'est pas bien en place et le bol n'est pas étanche	Placer le couteau hachoir **20** correctement (voir « *7.2* Placer et retirer le couteau hachoir » à la page 12)
	Le joint du couteau hachoir **19** est défectueux	Mettre un nouveau joint **19** en place (voir « 10.6 Commander des joints » à la page 23)
	Du liquide s'écoule du bol mixeur **6** sur la surface d'appui, par l'intermédiaire de l'orifice de refoulement de l'appareil de base **17** (voir « 6.9 Débordement » à la page 12)	Lors du mixage de liquide au niveau 10, ou avec la touche Turbo **9** le bol mixeur **6** peut contenir au plus 1 litre, afin d'éviter les risques de projection. A des niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur peut contenir jusqu'à 2 l au plus.
Du liquide s'écoule du couvercle **25** du bol mixeur **6**	Le joint **24** n'est pas bien en place	Placer le joint **24** correctement (voir « 10.3 Nettoyage des accessoires » à la page 22)
	Le joint **24** est défectueux	Mettre un nouveau joint **24** en place (voir « 10.6 Commander des joints » à la page 23)
Impossible de régler la température	Une vitesse entre 4 et 10 a été choisie	Choisir une vitesse entre 0 et 3 (voir « 6.6 Réglage de la vitesse » à la page 10)

Problème	Cause	Solution
Impossible de choisir une vitesse supérieure à 3	Une température a été réglée	Mettre la température sur 0

11.2 Messages d'erreur sur l'affichage

Affichage	Cause	Solution
E3	Le bol mixeur **6** est trop plein	Retirer du contenu du bol
	Le couvercle du bol mixeur **6** n'est pas correctement fermé	Fermer le couvercle correctement (voir « 7.5 Mettre le couvercle du bol mixeur en place » à la page 14)
HHH	Le bol mixeur **6** n'a pas été correctement placé dans l'appareil de base **17**	Placer le bol mixeur **6** correctement (voir « 7.3 Mettre le bol mixeur en place » à la page 13)
	Le bol mixeur **6** a été retiré pendant le fonctionnement	Arrêter l'appareil avant de retirer le bol mixeur **6** (voir « 6.7 Démarrage et arrêt de l'appareil » à la page 11)
LLL	Défaut électronique	Contacter le service après-vente (voir « Service après-vente » à la page 28)
	La température définie est atteinte (voir « 6.4 Réglage de la température » à la page 10)	Aucune mesure nécessaire

12. Mise au rebut

12.1 Appareil

Le pictogramme avec le tonneau sur roues barré signifie que le produit doit être affecté à une collecte des déchets séparées dans les Etats membres de l'Union européenne. Cette disposition s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce pictogramme. Il est interdit de jeter les produits marqués en conséquence dans les ordures ménagères normales et imposé de les remettre à un poste de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage aide à réduire la consommation de matières premières et soulage notre environnement. Par conséquent, veuillez absolument respecter les prescriptions en matière d'élimination en vigueur dans votre pays.

12.2 Emballage

Pour jeter l'emballage, respectez les prescriptions en vigueur dans votre pays.

13. Garantie de la société HOYER Handel GmbH

Chers clients,
Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Si vous constatez des défauts, vous disposez d'un recours légal à l'encontre du vendeur. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie, exposée comme suit.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

Conditions de la garantie

Le délai de garantie courre à partir de la date d'achat. Conservez soigneusement le ticket de caisse. Ce document sert de preuve d'achat.
Si un défaut de matériel ou de fabrication survient au cours des trois années suivant la date d'achat du produit, celui-ci est réparé gratuitement ou remplacé, à notre discrétion. Cette garantie s'applique à condition que le produit défectueux soit retourné accompagné du justificatif d'achat (ticket de caisse) durant cet intervalle de trois ans, avec une explication écrite succincte de l'origine et de la date du défaut constaté.
Si le défaut est couvert par la garantie, nous vous retournons l'appareil réparé ou un produit neuf. La réparation ou le remplacement n'entraîne pas le renouvellement de la garantie pour une nouvelle période.

Durée de la garantie et dommages-intérêts légaux

La durée de garantie n'est pas prolongée du fait de son application. Il en va de même pour les pièces réparées. Les défauts et dommages existants précédemment à l'achat doivent être signalés immédiatement au déballage du produit. Les réparations

effectuées en dehors de la durée de garantie sont payantes.

Etendue de la garantie

La production de ce produit a suivi des normes de qualité strictes et le produit a été soigneusement contrôlé avant livraison.

La garantie s'applique pour les défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à une usure normale et considérées comme telles ou aux dommages causés à des pièces fragiles comme les interrupteurs, les accumulateurs ou les éléments en verre.

Cette garantie s'annule en cas de détérioration du produit, d'utilisation ou d'entretien inappropriés. Afin de s'assurer d'un usage approprié du produit, il convient de respecter toutes les consignes mentionnées dans la notice d'utilisation.

Les modes d'utilisation et les traitements qui sont déconseillés dans la notice d'utilisation doivent être évités absolument.

Cet produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial.

En cas de traitement ou d'utilisation abusive ou inappropriée et en cas d'intervention non autorisée par notre SAV, la garantie ne s'applique pas.

Procédure d'application de la garantie

Pour traiter rapidement votre demande d'application de la garantie, merci de suivre les consignes suivantes :

- Préparez le justificatif d'achat et le numéro de série (pour ce produit: IAN SKMH 1100 A1) et le ticket de caisse faisant office de preuve d'achat.
- Le numéro de référence se trouve sur la plaque signalétique, sur la page de couverture de la notice d'utilisation (gravure en bas à gauche) ou sur un auto-collant situé sur la face avant ou arrière de l'appareil.
- En cas de défaut de fonctionnement ou autre défaillance, veuillez contacter en premier lieu le service après-vente mentionné ci-après, soit par téléphone, soit pas courriel.
- Si le produit est considéré comme défectueux, vous pouvez le retourner, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse), franco de port à l'adresse qui vous aura été indiquée, en indiquant la cause et la date d'apparition du défaut.
- Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.

Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.

Service après-vente

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 93471

Fournisseur

Attention, **il ne s'agit pas de l'adresse du service après-vente.** Contactez en premier lieu le service après-vente indiqué ci-dessus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Allemagne

Inhoud

1. Beschrijving apparaat 29
2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina) 30
3. Technische gegevens 30
4. Veiligheidsinstructies. 31
5. Uitpakken en opstellen 34
6. Apparaat bedienen 35
7. Blender gebruiken 38
8. Stoomkoken 43
9. Tips voor het stoomkoken. 45
10. Apparaat reinigen en onderhouden 47
11. Storing, oorzaak, verhelpen 49
12. Weggooien 51
13. Garantie van de HOYER Handel GmbH 52

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.
U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is bestanddeel van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en de verwijdering.

Maak u, voor het eerste gebruik van het product , vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen. Gebruik het product alleen op de beschreven wijze en voor de aangegeven toepassingsgebieden.
Overhandig ook alle documenten wanneer u dit product aan derden doorgeeft.

1. Beschrijving apparaat

1.1 Beoogd gebruik

De keukenmachine SilverCrest SKMH 1100 A1 is bestemd voor het mixen, roeren, kloppen, mengen, hakken, kleinmaken, pureren, emulgeren, stoomkoken, stoven en koken van levens- en voedingsmiddelen.
In deze gebruiksaanwijzing zijn de basisfuncties zoals mixen, fijnhakken en stoomkoken beschreven. Kijk in het meegeleverde kookboek voor het maken van speciale gerechten.

Dit apparaat mag uitsluitend in droge ruimtes worden gebruikt. Gebruik buitenshuis of in vochtige ruimtes is niet toegestaan.
Dit apparaat is bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.
Het apparaat is niet geschikt voor:

- de toepassing in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële instellingen,
- de toepassing in boerderijen,
- klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen,
- pensions (logies en ontbijt).

1.2 Omvang van de levering

- 1 keukenmachine, basisapparaat
- 1 blender met:
  - mesinzet
  - deksel voor de blender
  - deksel voor de vulopening van de blender inclusief meetscala
- 1 kookinzet
- 1 roeropzetstuk
- 1 spatel
- 1 opzetstuk voor stoomkoken, bestaande uit:
  - condensaat-opvangbak
  - stoominzet, diep
  - stoominzet, vlak
  - deksel voor stoominzetten
- 1 gebruiksaanwijzing
- 1 kookboek

2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina)

1 Deksel voor stoominzetten
2 Stoominzet, vlak
3 Stoominzet, diep
4 Condensaat-opvangbak
5 Afdichting van de condensaat-opvangbak
6 Blender
7 Werkingsindicator
  – rood: het apparaat is aan de voeding aangesloten, maar niet in werking
  – blauw: het apparaat is in werking
8 Display
9 Turbotoets „TURBO”
10 Tijdregelaar „TIME”
11 Toets „ON/OFF”
12 Snelheidsregelaar „SPEED”
13 Temperatuurregelaar „TEMP.”
14 Houder voor de blender
15 Overloopopening
16 Vergrendeling
17 Basisapparaat
18 Zuigvoeten
19 Afdichting van de mesinzet
20 Mesinzet
21 Kookinzet
22 Roeropzetstuk
23 Spatel
24 Afdichting van het deksel voor de blender
25 Deksel voor de blender
26 Deksel voor de vulopening van de blender inclusief meetscala

3. Technische gegevens

Spanningsvoeding:	230 V~ / 50 Hz
Vermogen:	max. 1.100 Watt; Mixer: 500 watt, koken: 1.000 watt
Beschermingsklasse:	I

Maximale vulhoeveelheid blender **6**: 2 liter

CE

4. Veiligheidsinstructies

4.1 Verklaring van begrippen

U treft de volgende signaalbegrippen aan in deze gebruiksaanwijzing:

Waarschuwing!
Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel of de dood leiden.

Voorzichtig!
Matig risico: het negeren van de waarschuwing kan schade veroorzaken.

Aanwijzing:
Gering risico: situaties waarop bij de omgang met het apparaat moet worden gelet.

4.2 Bijzondere aanwijzingen voor dit apparaat

Waarschuwing! Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel of schade te voorkomen.

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Het apparaat en het netsnoer moeten op een afstand van kinderen worden gehouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met gebrekkige ervaring en/of gebrekkige kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of m.b.t. een veilig gebruik van het apparaat werden onderwezen en de hieruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Het apparaat moet indien er geen toezicht is en voor de montage, de demontage of reiniging altijd van het net worden losgekoppeld.
- Voor het vervangen of inzetten van de toebehoren moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het net worden losgekoppeld.
- Let erop dat de snijbladen van de mesinzet **20** zeer scherp zijn:
  - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.
  - Bij het afwassen met de hand moet het water zo helder zijn dat u de mesinzet **20** goedziet en u zich niet aan de zeer scherpe messen verwondt.
  - Let er bij het legen van de blender **6** op, dat u de snijbladen van de mesinzet **20** niet aanraakt.
  - Let er bij het verwijderen en plaatsen van de mesinzet **20** dat u de snijbladen niet aanraakt.
- Bij de turbofunctie (zie „6.8 Turbofunctie“ op pagina 37) mogen er geen hete ingredi?ten in de blender **6** zitten. Deze kunnen eruit geslingerd worden en tot verbrandingen leiden.
- Het apparaat mag niet met een externe schakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem zoals bijvoorbeeld een radiostopcontact worden gebruikt.
- Dompel het basisapparaat **17** nooit onder in water.
- Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

4.3 Algemene aanwijzingen

- Lees vóór gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze behoort bij het apparaat en moet te allen tijde beschikbaar zijn.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassing (zie „1.1 Beoogd gebruik“ op pagina 29).

- Controleer of de vereiste netspanning (zie typeplaatje op apparaat) overeenstemt met uw netspanning.
- Let erop dat elke aanspraak op garantie en elke aansprakelijkheid komt te vervallen als er accessoires worden gebruikt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden aanbevolen of als bij reparaties niet uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt. Dit geldt ook voor reparaties die door niet gekwalificeerde personen worden uitgevoerd. De contactgegevens vindt u in "Service-center" op pagina 53.
- Bij eventuele storingen binnen de garantieperiode mag de reparatie van het apparaat alleen door ons servicecenter worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantie.

4.4 Bescherming tegen elektrische schokken

Waarschuwing! De volgende veiligheidsinstructies zijn bestemd om u tegen een elektrische schok te beschermen.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan een geaard stopcontact aan, omdat daarvan de bescherming tegen een elektrische schok afhangt.
- Als het apparaat is beschadigd, mag het in geen geval meer worden gebruikt. Laat het apparaat in dit geval door gekwalificeerd vakpersoneel repareren. De contactgegevens vindt u in "Service-center" op pagina 53.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door de fabrikant of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Controleer of uw stroomnnet overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat (zie „3. Technische gegevens“ op pagina 30).
- In het inwendige van het basisapparaat **17** mogen in geen geval water of andere vloeistoffen binnendringen. Let daarom op het volgende:
  - nooit in de open lucht gebruiken.
  - nooit het basisapparaat **17** in water onderdompelen.
  - nooit met vloeistof gevulde voorwerpen zoals glazen, vazen etc. op het apparaat zetten.
  - gebruik het toestel nooit in een zeer vochtige omgeving
  - nooit in de directe omgeving van een gootsteen, badkuip, douche of zwembad gebruiken, omdat spatwater in het apparaat kan komen.

  Als er niettemin vloeistof in het toestel komt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het toestel door gekwalificeerd vakpersoneel repareren. De contactgegevens vindt u in "Service-center" op pagina 53.
- Pak het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit met vochtige handen beet.
- Trek het netsnoer altijd aan de netstekker uit het stopcontact. Trek daarbij nooit aan het netsnoer zelf.
- Let erop dat het netsnoer nooit wordt geknikt of geplet.
- Houd het netsnoer weg van hete oppervlakken (bijv. kookplaat).
- Wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt, trek dan de netstekker uit het stopcontact. Alleen dan is het apparaat volledig stroomvrij.
- Het gebruik van verlengsnoeren dient u te vermijden. Dat is alleen onder heel speciale omstandigheden toegestaan:

- het verlengsnoer moet geschikt zijn voor de stroomsterkte van het apparaat.
- het verlengsnoer mag niet "verplaatsbaar" zijn gelegd: er mag niet over gestruikeld kunnen worden en het mag niet voor kinderen bereikbaar zijn.
- het verlengsnoer mag in geen geval beschadigd zijn.
- er mogen geen andere apparaten dan dit apparaat op het stopcontact worden aangesloten, omdat anders het elektriciteitsnet overbelast kan raken (meervoudige contactdozen zijn verboden!).

4.5 Bescherming tegen brandgevaar

Waarschuwing! Omdat het apparaat met hoge temperaturen werkt, dient u de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht te nemen om te voorkomen dat er brand kan ontstaan.

- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat nooit worden afgedekt. Let er steeds op dat de lucht vrij in en uit kan treden. Anders kan er een hitteophoping in het apparaat optreden.

4.6 Bescherming tegen letsel

Waarschuwing! Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel te voorkomen.

- Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer kan struikelen, erin verstrikt kan raken of erop kan trappen.
- Voorkom tijdens de werking het contact met de beweeglijke onderdelen van het apparaat zoals de mesinzet **20** en het roeropzetstuk **22**. Handen of haar kunnen in het apparaat worden getrokken, wat letsel tot gevolg kan hebben.
- Trek vóór elke reiniging of elke wisseling van de gebruiksmogelijkheden de stekker uit het stopcontact.
- Let erop dat de oppervlakken van het apparaat tijdens de werking heet kunnen worden:
  - Pak de condensaat-opvangbak **4**, stoominzet **3** en **2** evenals het deksel voor stoominzetten **1** tijdens de werking alleen met pannenlappen of keukenhandschoenen aan.
  - Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het op een andere plaats neerzet.
- Het apparaat werkt met hete stoom. Om brandwonden te voorkomen:
  - open het deksel voor stoominzetten liefst niet tijdens de bereiding, omdat er hete stoom uit komt.
  - let erop dat uit de stoomopeningen van het deksel voor stoominzetten **1** hete stoom uittreedt. Dek deze openingen nooit af, omdat in het apparaat anders een stoomophoping kan ontstaan die bij het openen in één keer naar buiten komt;
  - wanneer u het deksel voor stoominzetten **1** wilt openen, til het dan eerst aan de achterkant iets op zodat de uittredende stoomwalm van u wordt afgeleid.

4.7 Voor de veiligheid van uw kind

Waarschuwing! Kinderen kunnen gevaren vaak niet juist inschatten en daardoor letsel oplopen. Let daarom op het volgende:

- Dit product mag alleen onder toezicht van volwassenen worden gebruikt om te

garanderen dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Let erop dat het apparaat zich altijd buiten bereik van kinderen bevindt, zodat deze het niet aan het netsnoer naar beneden kunnen trekken of ermee kunnen spelen.
- Let erop dat kinderen niet dodelijk verstrikt raken in de verpakkingsfolie. Verpakkingsfolie is geen speelgoed.

4.8 Materiële schade

Voorzichtig! Neem de volgende voorschriften in acht om materiële schade te voorkomen.
- Zet het apparaat uitsluitend op een egaal, droog, slipvast en waterbestendig oppervlak neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.
- Plaats het apparaat niet op een hete kookplaat.
- Gebruik het roeropzetstuk **22** en de blender **6** nooit zonder inhoud. Daardoor kan de motor oververhit raken.
- Het roeropzetstuk **22** mag alleen op de snelheidsstanden 1 t/m 4 worden gebruikt.
- De turbotoets mag bij gebruik van het roeropzetstuk **22** niet worden gebruikt.
- Gebruik de blender **6** uitsluitend met het deksel van de blender **25** erop, omdat er anders vloeistof uitgeslingerd kan worden.
- Verplaats het apparaat niet zolang er nog voedsel of deeg in het apparaat zit.
- Doe de de blender **6** niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt op de ondergrond zodat deze waterbestendig moet zijn.
- Let erop dat zich bij het stoomkoken nooit te veel of te weinig water in het apparaat bevindt.
- Plaats het apparaat nooit vlak onder een hangend kastje, omdat er van boven stoom uit komt die het meubel kan beschadigen.
- Gebruik uitsluitend zuiver drinkwater voor de stoomproductie.
- De fabrikant resp. de importeur kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die op grond van onvoldoende stroomvoeding of onvakkundige elektrische installatie in het gebouw ontstaan. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

5. Uitpakken en opstellen

Bij de productie krijgen veel onderdelen een dunne oliefilm als bescherming. Gebruik het apparaat vóór het eerste gebruik zonder levensmiddelen, zodat eventueel aanwezige resten kunnen verdampen.

Aanwijzing: bij de eerste keren dat u het apparaat gebruikt, kan door de verhitting van de motor een lichte geurontwikkeling optreden. Dit is onbedenkelijk. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Haal de onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of de onderdelen volledig zijn (zie „1.2 Omvang van de levering“ op pagina 30) en niet beschadigd zijn.
3. Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik grondig (zie „10. Apparaat reinigen en onderhouden“ op pagina 47).
4. Zet het apparaat op een egaal, droog, slipvast en waterbestendig oppervlak

neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.

Voorzichtig! Overlopende vloeistof stroomt op de ondergrond zodat deze waterbestendig moet zijn.

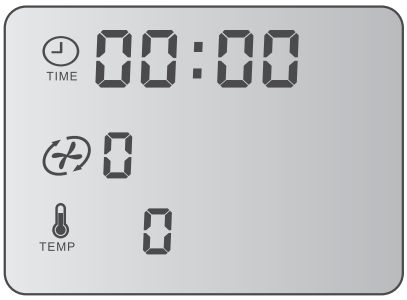
Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

6. Apparaat bedienen

De in dit hoofdstuk beschreven instellingen kunnen uit veiligheidsoverwegingen alleen worden geselecteerd als het apparaat compleet in elkaar gezet is (zie „7. Blender gebruiken" op pagina 38 of „8. Stoomkoken" op pagina 43).

6.1 Voeding aansluiten

1. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact (zie „3. Technische gegevens" op pagina 30):
   - de werkingsindicator **7** brandt rood;
   - het display **8** gaat branden en geeft alle besturingssymbolen weer. Alle instelbare waarden staan op „0".



   - er is een akoestisch signaal hoorbaar.

6.2 Weergaven

In het display **8** worden alle instellingen en bedrijfswaarden weergegeven.

Na enige tijd gaat de verlichting van het display **8** uit. Zodra u op een willekeurige toets drukt of aan een regelaar draait, gaat de verlichting van het display **8** weer aan.

De werkingsindicator **7** geeft de bedrijfstoestand van het apparaat aan:
- rood: het apparaat is aan de voeding aangesloten, maar niet in werking
- blauw: het apparaat is in werking

6.3 Tijd instellen

Met de tijdregelaar „TIME" **10** kunt u instellen hoe lang het kookproces resp. de bewerking moet duren:

tijdregelaar „**-**" **10**: tijd verlagen

tijdregelaar „**+**" **10**: tijd verhogen

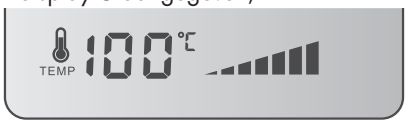
- de instelbare tijd ligt tussen 1 seconden en 60 minuten;
- de ingestelde tijd wordt op het display **8** aangegeven;

- na de functiestart wordt de tijd achterwaarts geteld.
- tijdens de werking kan de tijd worden gewijzigd.
- Als de ingestelde tijd afgelopen is:
  - stopt het apparaat;
  - er klinkt een signaal.

6.4 Temperatuur instellen

Op de temperatuurregelaar „TEMP." **13** stelt u de kooktemperatuur in door deze te draaien:

- de instelbare temperatuur ligt tussen 37 °C en 100 °C;
- de ingestelde temperatuur wordt op het display **8** aangegeven;



- zodra de gekozen temperatuur is bereikt, klinkt er een akoestisch signaal en wort er een overeenkomstig symbool weergegeven;

- tijdens de werking kan de temperatuur worden gewijzigd;
- wanneer er een snelheiddstand hoger dan 3 is ingesteld is de verwarmingsfunctie geblokkeerd en kan er geen temperatuur worden ingesteld.

6.5 Stoomkoken

Om in stoom te koken, draait u de temperatuurregelaar **13** zo ver naar rechts tot in het display **8** de stoomproductie met „SF" („extra Steam") wordt weergegeven.

De precieze werkwijze bij stoomkoken leest u in „8. Stoomkoken" op pagina 43.

6.6 Snelheid instellen

Op de snelheidsregelaar „SPEED." **12** stelt u de snelheid in door deze te draaien:

- De instelbare snelheid heeft 10 standen:
  - Stand 1 - 4: voor roeropzetstuk **22**;
  - Stand 1 - 10: voor mesinzet **19**.

  Voorzichtig!
  - Het roeropzetstuk **22** mag alleen op de snelheidsstanden 1 t/m 4 worden gebruikt.
  - Doe bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 maximaal 1 liter in de blender **6**. Anders kan de vloeistof eruit geslingerd worden (zie „7. Blender gebruiken" op pagina 38). Op standen lager dan 10 mag de blender met maximaal 2 l gevuld zijn.
- De ingestelde snelheidsstand wordt op het display **8** aangegeven;

- tijdens de werking kan de snelheidsstand worden gewijzigd;
- wanneer u tijdens de werking de snelheid op „0" verandert, stopt het apparaat;
- wanneer een temperatuur werd gekozen, zijn alleen de snelheidsstanden 1 - 3 beschikbaar.

Aanwijzingen:

- wanneer u een snelheidsstand 7 t/m 10 kiest, gaat het apparaat eerst op stand 6 om de snelheid daarna langzaam op de ingestelde stand te verhogen. Daarmee moet worden voorkomen dat bij plotseling versnellen vloeistof uit de blender **6** wordt geslingerd.
- Wanneer de blender **6** erg vol is, is het mogelijk dat de snelheid automatisch wordt gereduceerd. Daarvoor wordt de rotatie van de mesinzet **20** in 2-seconden-intervallen onderbroken om de motor tegen oververhitting te beschermen.

6.7 Apparaat starten en stoppen

Nadat u de waarden voor tijd, temperatuur en snelheid heeft ingesteld, start u het apparaat door de toets „ON/OFF" **11** in te drukken.

Door opnieuw op de toets „ON/OFF" **11** te drukken, breekt u een lopend kook- resp. verwerkingsproces af.

6.8 Turbofunctie

Waarschuwing!
Bij de turbofunctie mogen er geen hete ingrediënten in de blender **6** zitten. Deze kunnen eruit geslingerd worden en tot verbrandingen leiden.

Voorzichtig!

- Doe bij het mixen van vloeistoffen maximaal 1 liter in de blender **6**. Anders kan de vloeistof eruit geslingerd worden.
- Houd bij deze functie het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetschaal **26** vast;
- Houd de turbotoets **9** maximaal 10 seconden ingedrukt;
- Gebruik deze functie in geen geval wanneer het roeropzetstuk **22** wordt gebruikt.

Met de turbofunctie kunt u korte tijd stand 10 (maximum) selecteren. Dit is bijvoorbeeld handig om noten, kleine hoeveelheden kruiden of uien snel klein te maken.

1. Druk op de toets „ON/OFF" **11**.

   In het display knippert het symbool voor de snelheid.

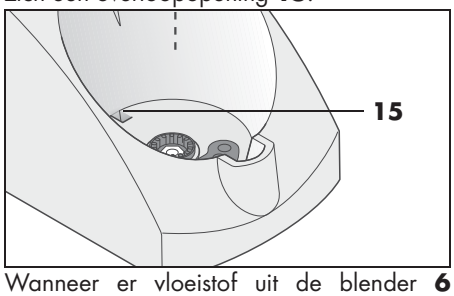
2. Druk op de turbotoets **9**.

Aanwijzingen:

- de turbofunctie functioneert alleen wanneer er geen snelheidsstand is gekozen.
- de snelheid wordt plotsklaps op stand 10 (maximum) verhoogd. Er wordt niet langzaam opgestart zoals bij de keuze van de snelheid via de snelheidsregelaar **12** (zie „6.6 Snelheid instellen" op pagina 36).

6.9 Overloop

In de houder voor de blender **14** bevindt zich een overloopopening **15**.

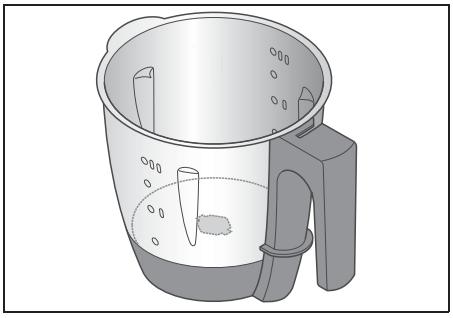


Wanneer er vloeistof uit de blender **6** uittreedt, verzamelt zich dit niet in het basisapparaat **17**, maar kan dit via de overloopopening **15** op de ondergrond uittreden.

7. Blender gebruiken

Aanwijzing: In deze gebruiksaanwijzing zijn de basisfuncties zoals mixen, fijnhakken en stoomkoken beschreven. Kijk in het meegeleverde kookboek voor het maken van speciale gerechten.

7.1 Markeringen in de blender



De blender **6** heeft aan de binnenkant markeringen voor de vulhoeveelheid:

onderste markering: 0,5 liter

bovenste markering: 2 liter, komt overeen met de maximaal toelaatbare vulhoeveelheid.

middelste markeringen: 1,0 en 1,5 liter

Voorzichtig! Doe bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de turbotoets **9** maximaal 1 liter in de blender **6**. Anders kan de vloeistof eruit geslingerd worden. Op standen lager dan 10 mag de blender met maximaal 2 l gevuld zijn.

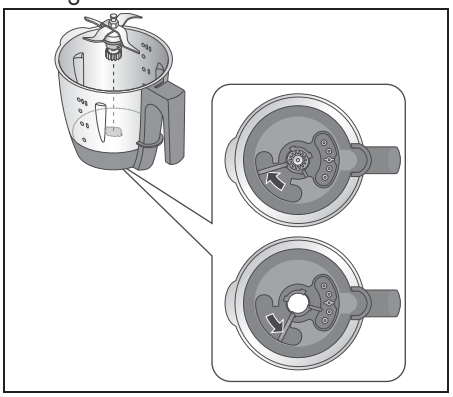
Aanwijzing: bij sommige werkzaamheden mag er niet te kort vloeistof in de blender **6** aanwezig zijn opdat het apparaat correct kan functioneren. U dient bijvoorbeeld bij het kloppen van slagroom minstens 200 ml en bij het kloppen van eiwit minstens 2 stuks te gebruiken.

7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen

De blender **6** mag nooit zonder mesinzet **20** worden gebruikt omdat de mesinzet **20** de blender **6** aan de onderkant afdicht.

Waarschuwing! Let erop dat de snijbladen van de mesinzet **20** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.

Om de mesinzet **20** te verwijderen, gaat u als volgt te werk:



1. zet de blender **6** er horizontaal in.
2. Zet de ontgrendelingshendel aan de onderkant van de blender **6** om, zodat die naar het symbool van het geopende slot wijst.

3. haal de mesinzet er voorzichtig uit **20**.

Om de mesinzet **20** in te zetten, gaat u als volgt te werk:

4. zet de blender **6** er horizontaal in.
5. zet de mesinzet **20** er van binnen in. Let erop dat de beide nokken aan de voet van de mesinzet **20** door de beide

uitsparingen in de bodem van de blender **6** moeten worden gestoken.

Voorzichtig!

- Let erop dat de rubber afdichting **19** van de mesinzet **20** correct zit omdat anders de inhoud eruit zou kunnen lopen.

6. Zet om de snijbladen van de mesinzet **20** te vergrendelen de ontgrendelingshendel aan de onderkant van de blender **6** om, zodat die naar het symbool van het gesloten slot wijst.

Aanwijzing: maak grote stukken kleiner in stukken van een kantlengte van ongeveer 3 - 4 cm. Grotere stukken kunnen anders in de messen klem komen te zitten.

7.3 Blender inzetten

1. Plaats de blender **6** in de houder **14**.
2. Druk de blender **6** iets omlaag totdat deze in de tandwielaandrijving grijpt.

   Aanwijzingen:

   – wanneer de tandwielen niet overeenstemmen en de blender **6** niet omlaag kan worden gedrukt, moet u een beetje „wiebelen", opdat het tandwiel van de blender **6** in de houder **14** glijdt.
   – wanneer de blender **6** niet correct is ingevoerd, voorkomt een veiligheidsmechanisme de functie van het apparaat.

7.4 Roeropzetstuk plaatsen en uitnemen

Het roeropzetstuk **22** wordt op de mesinzet **20** gestoken:

- het roeropzetstuk **22** moet zonder weerstand volledig kunnen worden opgezet. Als dit niet het geval is, draait u het roeropzetstuk **22** 90° en plaatst u het er opnieuw op;
- de vleugels van het roeropzetstuk **22** bevinden zich in de tussenruimtes van de messen;

Voorzichtig!

– Het roeropzetstuk **22** mag alleen op de snelheidsstanden 1 t/m 4 worden gebruikt.
– De turbotoets **9** mag niet worden gebruikt wanneer het roeropzetstuk **22** wordt gebruikt.
– Bij gebruik van het roeropzetstuk **22** mag de spatel **23** niet worden gebruikt omdat deze in het roeropzetstuk zou kunnen **22** komen.
– Let er bij het toevoegen van levensmiddelen op dat deze het roeropzetstuk **22** niet blokkeren.
– Voor het kneden van stevig deeg, bijv. pizzadeeg of brooddeeg is het roeropzetstuk **22** niet geschikt. Hiervoor kunt u beter de mesinzet **20** gebruiken.

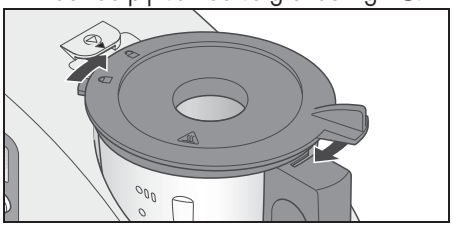
Om het roeropzetstuk **22** eraf te halen trekt u hem naar boven.

7.5 Deksel voor de blender opzetten

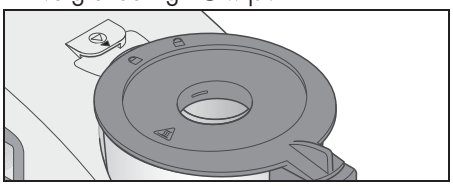
Het deksel voor de blender **25** kan alleen worden opgezet wanneer de blender **6** correct werd geplaatst.

1. Controleer of de afdichtring **24** in het deksel voor de blender **25** correct zit.
2. Plaats het deksel voor de blender **25** ietsje verdraaid op de blender **6**.

Het symbool van het geopende slot wijst naar de pijl van de vergrendeling **16**.



3. Draai het deksel voor de blender **25** zodanig dat het symbool van het gesloten slot naar de pijl van de vergrendeling **16** wijst.



Aanwijzingen:

- het apparaat kan alleen worden gestart, wanneer het deksel voor de blender **25** er correct is opgezet.
- opdat het deksel voor de blender **25** correct in de vergrendeling vastklikt, is het handig om bij het dichtdraaien licht op het slotsymbool te drukken.
- als het deksel voor de blender **25** niet correct is geplaatst, verschijnt een overeenkomstig symbool in het display.

7.6 Deksel voor de vulopening van de blender inclusief meetscala gebruiken

Het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26** is gelijktijdig bestemd als sluiting voor de blender **6** en voor het meten van ingrediënten.

Om de blender **6** te sluiten, plaatst u het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26** met de opening omlaag in het deksel voor de blender **25** en vergrendelt u deze door hem met de klok mee te draaien.

Voorzichtig!

Voordat u het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26** verwijdert, moet u de snelheid op stand 1, 2 of 3 reduceren zodat er geen levensmiddelen uitgeslingerd kunnen worden.

Om ingrediënten te vullen, kan het deksel van de vulopening van de blender incl. meetscala **26** kort worden afgenomen.

7.7 Koken en stoven met de kookinzet

1. Vul minstens 500 ml en maximaal 2 liter water in de blender **6**:
   - wanneer alle levensmiddelen geheel met water zijn bedekt, wordt gekookt;
   - wanneer de levensmiddelen niet volledig met water zijn bedekt, wordt gestoofd.
2. Plaats de levensmiddelen in de kookinzet **21**.
3. Plaats de kookinzet **21** in de blender **6**.
4. Sluit de blender **6** met het deksel voor de blender **25** en het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26**.
5. Hier stelt u de gewenste tijd in.
6. Stel de gewenste temperatuur in op de temperatuurregelaar „TEMP." **13** .
   - In het display **8** wordt de gekozen temperatuur weergegeven;

7. Kies snelheidsstand 1.
8. Druk op de toets „ON/OFF" **11**.

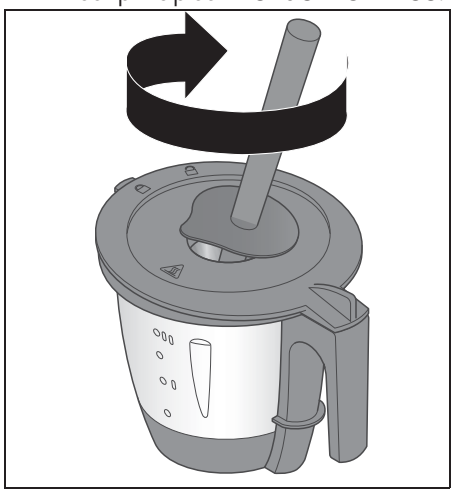
Het apparaat begint te werken.

7.8 Gebruik een spatel

De spatel **23** is bestemd voor het roeren van ingrediënten en voor het verwijderen van de kookinzet **21**.

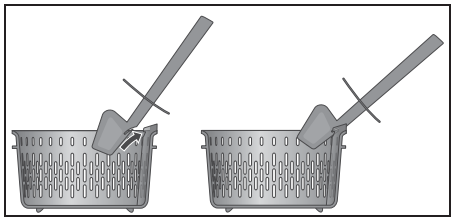
Voorzichtig!

- De spatel **23** mag niet worden gebruikt, wanneer het roeropzetstuk **22** is ingezet. De spatel **23** zou anders in het roeropzetstuk **22** kunnen blijven haken.
- Gebruik geen ander keukengereedschap om de ingrediënten te roeren. Het gereedschap zou in het mes kunnen komen en schade veroorzaken.
- De spatel **23** is zodanig geconstrueerd dat deze ook bij lopende mesinzet **20** hiermee niet in contact kan komen.
- Roer principieel **met de klok mee**.



De spatel **23** is zodanig geconstrueerd dat deze ook bij draaiende mesinzet **20** hiermee niet in contact kan komen.

Met de haak aan de onderkant van de spatel **23** kan de hete kookinzet **21** worden verwijderd zonder deze direct te moeten aanraken.



7.9 Fijnhakken

Bij het gebruik van de snijbladen van de mesinzet **20** voor het kleinmaken van levensmiddelen (zie „7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen" op pagina 38) gelden de volgende tijden als richtsnoer:

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Aardappelen (voor aardappelkoekjes)	1000 g	5	15 seconden
Amandelen	200 g	9	25 seconden

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Broodje	1 – 3 stuks	8	25 seconden
Chocolade/couverture	200 g	8	30 seconden
Fruit pureren	100 g – 800 g	6	8 – 10 seconden
Fruitshake opschuimen	200 ml – 600 ml	8	50 seconden
Graan, fijn	50 g – 250 g	10	2 minuten
Graan, grof	50 g – 250 g	10	50 seconden
Groente pureren	100 g – 800 g	8	8 – 10 seconden
IJsblokjes	200 g	5	20 seconden
Knoflook	1 – 10 tenen	6	8 seconden
Koffiebonen	100 g	10	2 minuten
Kruiden	20 g	10	30 seconden
Lijnzaad	20 g	9	25 seconden
Noten	200 g	9	25 seconden
Parmezaanse kaas	150 g	10	35 seconden
Peperkorrels	20 g	Turbo	3 x kort indrukken
Rode kool	500 g	5	9 seconden
Sesamzaad	50 g	8	30 seconden
Smoothie, soepen, sauzen opschuimen	200 ml – 600 ml	8	50 seconden
suiker	200 g	Turbo	Maximaal 6 keer 10 seconden indrukken. Controleer tussendoor de toestand van de suiker en maal naar eigen smaak klein.
Ui	1 – 10 stuks	6	8 seconden
Vlees (half bevroren)	20 g – 200 g	7	20 – 30 seconden
Witte kool	500 g	5	9 seconden
Wortelen (gesneden, ca. 5 cm)	500 g	Turbo	3 x kort indrukken

7.10 Mixen

Bij het gebruik van het roeropzetstuk **22** voor het kleinmaken van levensmiddelen (zie „7.4 Roeropzetstuk plaatsen en uitnemen“ op pagina 39) gelden de volgende tijden als richtsnoer:

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Eiwit stijf kloppen	2 – 3 stuks	4	4 minuten
Mayonaise	1 – 3 eieren	4	4 minuten
Slagroom stijf kloppen	200 – 600 g	3	1 – 2 minuten

8. Stoomkoken

Aanwijzing: In deze gebruiksaanwijzing zijn de basisfuncties zoals mixen, fijnhakken en stoomkoken beschreven. Kijk in het meegeleverde kookboek voor het maken van speciale gerechten.

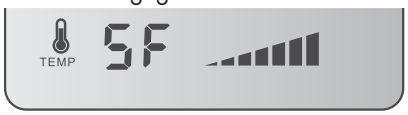
8.1 Voorverwarmen

Wanneer u diepvriesproducten, met name vlees of vis, wilt garen, dient u de machine gedurende 10 minuten te laten voorverwarmen.

1. Bereid het apparaat voor zoals in „8.2 Stoomkoken met een stoominzet" op pagina 43 of „8.3 Stoomkoken met de kookinzet" op pagina 44 beschreven.

Laat het 10 minuten lang lopen, voor u de levensmiddelen erin doet om te garen:

2. Stel met de tijdregelaar „TIME" **10** 10 minuten in.
3. Draai de temperatuurregelaar **13** zo ver naar rechts tot in het display **8** de stoomtoevoer met „SF" („extra steam") wordt weergegeven.



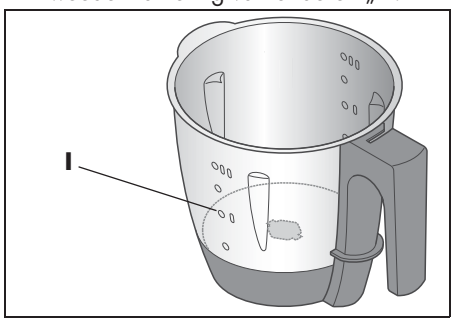
4. Kies stand 1.
5. Druk op de toets „ON/OFF" **11**.

   Het apparaat begint te werken.

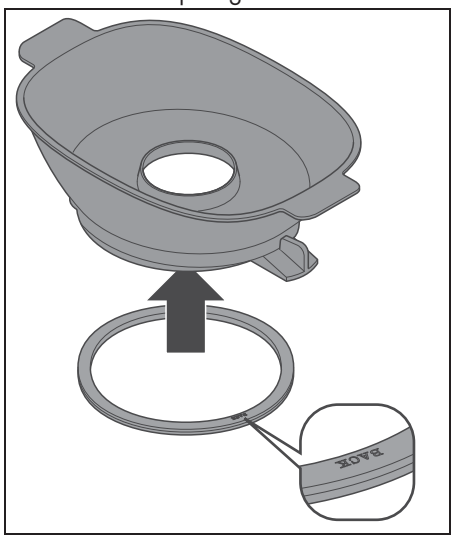
Het apparaat schakelt na 10 minuten vanzelf uit. Nu kunt u de levensmiddelen in het apparaat doen en beginnen met stoomkoken.

8.2 Stoomkoken met een stoominzet

1. Plaats de blender **6** in het basisapparaat **17**.
2. Doe 1000 ml water in de blender **6** . Dit komt overeen met de onderste resp. de tweede markering van onderen „**I**".



3. Controleer of de afdichtring **5** in de condensaat-opvangbak **4** correct zit.



Aanwijzing: de afdichting **5** van de condensaat-opvangbak **4** moet zodanig worden geplaatst dat het opschrift „BACK" niet meer zichtbaar is.

4. Plaats de condensaat-opvangbak **4** ietsje verdraaid op de blender **6**.

5. Draai de condensaat-opvangbak **4** zodanig dat deze duidelijk vastklikt.

   Het apparaat kan alleen worden gestart, wanneer de condensaat-opvangbak **4** er correct is opgezet.

6. Plaats de levensmiddelen in de stoominzet **3** en **2**.

   Aanwijzing: ook wanneer u alleen de vlakke stoominzet **2** nodig heeft, moeten altijd beide stoominzetten **3** en **2** worden ingezet zodat er geen stoom aan de zijkant uittreedt.

7. Plaats de gevulde stoominzetten **3**/**2** in de condensaat-opvangbak **4** .
8. Sluit de stoominzetten met het deksel voor stoominzetten **1**.
9. Hier stelt u de gewenste tijd in.
10. Draai de temperatuurregelaar **13** zo ver naar rechts tot in het display **8** de stoomtoevoer met „SF" („extra Steam") wordt weergegeven.

11. Kies snelheidsstand 1.
12. Druk op de toets „ON/OFF" **11**.

Het apparaat begint te werken.

8.3 Stoomkoken met de kookinzet

1. Vul 500 ml water in de blender **6**.
2. Vul de levensmiddelen in de kookinzet **21**.
3. Plaats de kookinzet **21** in de blender **6**.
4. Sluit de blender **6** met het deksel voor de blender **25** en het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26** .
5. Hier stelt u de gewenste tijd in.
6. Draai de temperatuurregelaar **13** zo ver naar rechts tot in het display **8** de stoomtoevoer met „SF" („extra steam") wordt weergegeven.

7. Kies snelheidsstand 1.
8. Druk op de toets „ON/OFF" **11**.

Het apparaat begint te werken.

Om aan het einde van de stoomtijd de kookinzet **21** te verwijderen, dient u te letten op „7.8 Gebruik een spatel" op pagina 41.

8.4 Gaarpunt controleren

U dient erop te letten dat de levensmiddelen niet te lang garen, omdat groenten anders te zacht en vlees en vis te droog en taai kunnen worden.

Waarschuwing! Bij onvoorzichtig openen van het deksel **1** of **25** terwijl het apparaat werkt, kan een golf hete stoom ontsnappen.

Ga als volgt te werk om tussendoor de toestand van het voedsel te controleren:

1. Open voorzichtig het deksel voor de stoominzetten **1** resp. het deksel voor de blender **25**.

   Let er bij het openen van het deksel op dat u moet door een plens hete stoom wordt getroffen.
2. Haal het deksel er helemaal af.
3. controleer de toestand van het voedsel met een lange pen of een vork:
   - wanneer het voedsel klaar is, drukt u op de toets „ON/OFF" **11**, om het apparaat uit te schakelen.
   - Wanneer het voedsel nog niet klaar is, zet het deksel er dan weer op en laat het apparaat verder werken.

8.5 Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Zodra er geen water meer in de blender **6** zit en de temperatuur daardoor te hoog wordt, gaat het apparaat automatisch uit.

Trek in dat geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Daarna kunt u het apparaat weer met water in werking zetten.

9. Tips voor het stoomkoken

Stoomkoken is een van de gezondste mogelijkheden om levensmiddelen gaar te maken. Niet alleen blijven voedingsstoffen en kleur van de levensmiddelen grotendeels behouden, ook de natuurlijk smaak en beet kunnen de genieter blij maken. Daardoor kan ook zuinig worden omgesprongen met zout, vet en kruiden.

9.1 Stoominzet gebruiken

U kunt naar behoefte of alleen de diepe stoominzetten **3** of beide stoominzetten gebruiken.

De vlakke stoominzet **2** kan niet zonder de diepe stoominzet **3** worden gebruikt.

9.2 Menu's bereiden

Wanneer u een heel menu klaarmaakt en daarom meerdere stoominzetten boven elkaar gebruikt, let dan op het volgende:

- vlees en vis moeten altijd in de onderste stoommand worden bereid, om te voorkomen dat omlaag druppelend vleesnat in andere levensmiddelen terechtkomt;
- het voedsel met het grootste gewicht moet zo veel mogelijk in de onderste stoominzet **3** worden bereid.

9.3 Gaartijden bij stoomkoken

Bij het stoomkoken (zie „8. Stoomkoken“ op pagina 43) gelden de volgende tijden als richtsnoer:

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Aardappelen, geschild, in vieren	800 g	35 minuten
Aardappelen, klein met schil	800 g	35 minuten
Asperges, hele stengels	500 g	30 minuten
Bloemkool, in roosjes	500 g	40 minuten
Broccoli, in roosjes	500 g	15 minuten
Cabanossi	4 stuks	20 minuten
Champignons, in plakken	250 g	12 minuten
Courgette (ca. 5 mm dikke plakken)	500 g	17 minuten
Erwten, diepvries	250 g	22 minuten
Garnalen	250 g	22 minuten
Gehaktballetjes	500 g	30 minuten
Gemengde groente met kruidenboter, diepvries	300 g	22 minuten
Hele vis (forel à 250 g)	1 – 2 stuks	20 minuten
Kalkoenfilet, heel	150 g	20 minuten
Kalkoenfilet, in porties	500 g	10 minuten
Kipfilet, heel	150 g	20 minuten
Kipfilet, in porties	500 g	10 minuten
Knakworsten, in darm	4 stuks	10 minuten
Koolrabi (ca. 10 mm brede stukken)	500 g	20 minuten
Koolvisfilet (à 200 g, 2 cm dik)	1 – 4 stuks	13 minuten
Paprika (ca. 10 mm brede repen)	500 g	12 minuten
Peultjes, heel	200 g	12 minuten
Prei (ca. 10 mm brede ringen)	500 g	15 minuten
Sperziebonen, heel	500 g	25 minuten
Spinazie, vers	500 g	20 minuten
Spruitjes, heel	500 g	40 minuten
Venkel (ca. 10 mm brede stukken)	500 g	17 minuten
Witte kool (ca. 10 mm brede repen)	500 g	30 minuten
Wortelen (ca. 3 mm dikke plakken)	500 g	22 minuten
Zalmfilet (à 300 g, 3 – 4 cm dik)	1 – 4 stuks	15 minuten

- Houd er rekening mee, dat de gegevens afhankelijk van het levensmiddel kunnen variëren en slechts als houvast dienen.
- Wanneer u diepvriesproducten, met name vlees of vis, wilt garen, dient u de machine gedurende 10 minuten te laten voorverwarmen. (zie „8.1 Voorverwarmen“ op pagina 43).
- Bij diepvriesgoederen is de gaartijd dubbel zo lang als de aangegeven tijd.

Controleer daarom regelmatig de gaartoestand (zie „8.4 Gaarpunt controleren“ op pagina 45).

10. Apparaat reinigen en onderhouden

Waarschuwing! Om gevaar voor een elektrische schok, letsel of een beschadiging te voorkomen:
- trek vóór elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- dompel het basisapparaat **17** nooit onder in water.
- let erop dat de snijbladen van de mesinzet **20** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.

Voorzichtig! Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

10.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **17** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel nemen.
2. Neem het apparaat nog een keer af met schoon water.
3. Gebruik het basisapparaat **17** pas weer als het helemaal droog is.

10.2 Blender reinigen

1. Plaats de blender **6** met ingelegde mesinzet **20** op het apparaat.
2. Vul hem ongeveer tot de helft met warm water.
3. Zet het deksel voor de blender **25** en het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26** erop.
4. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact (zie „3. Technische gegevens“ op pagina 30).
5. Druk meerdere malen kort op de turbotoets **9**.
6. Haal de blender **6** van het apparaat af.
7. Giet het water eruit.

   De blender **6** is nu pre-gereinigd.
8. Haal de mesinzet **20** (zie „7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen“ op pagina 38)eruit.
9. Reinig de blender **6** met de hand in een afwasbak met zeepwater.
10. Spoel de blender **6** onder schoon water na.
11. Laat de blender **6** helemaal drogen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

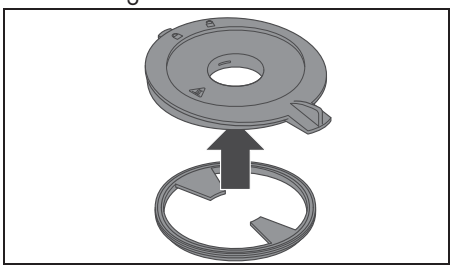
10.3 Accessoires reinigen

Waarschuwing! De mesinzet **20** heeft zeer scherpe snijbladen. Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel te voorkomen:
- Let erop dat de snijbladen van de mesinzet **20** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.
- Bij het afwassen met de hand moet het water zo helder zijn dat u de mesinzet **20** goed kunt zien om zich niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

1. Haal de mesinzet **20** uit de blender **6** (zie „7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen“ op pagina 38).
2. Haal de afdichting van de mesinzet **19** uit de mesinzet **20**.
3. Verwijder de afdichting van het deksel voor de blender **24** uit het deksel voor de blender **25**.
4. Haal de afdichting van de condensaat-opvangbak **5** uit de condensaat-opvangbak **4**.
5. Reinig alle accessoires met de hand in een afwasbak.
6. Laat alle onderdelen volledig drogen.
7. Plaats de afdichting van de condensaat-opvangbak **5** in de condensaat-opvangbak **4** .

   Aanwijzing: de afdichting van de condensaat-opvangbak **5** moet zodanig worden geplaatst dat het opschrift „BACK” niet meer zichtbaar is.
8. Plaats de afdichting van het deksel voor de blender **24** in het deksel voor de blender **25** .

   Aanwijzing: de afdichting voor het deksel van de blender **24** moet zodanig worden ingezet dat de gladde kant naar binnen ligt.



9. Plaats de afdichting van de mesinzet **19** weer in de mesinzet **20** .

10.4 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasmachine:

- blender **6**
- deksel voor de vulopening van de blender inclusief meetscala **26**
- deksel voor de blender **25**
- mesinzet **20** zonder de afdichting van de mesinzet **19** zonder afdichting van het deksel voor de blender **24**
- inzetstuk voor het koken **21**
- roeropzetstuk **22**
- spatel **23**
- condensaat-opvangbak **4** zonder afdichting van de condensaat-opvangbak **5**
- stoominzet, diep **3**
- stoominzet, vlak **2**
- deksel voor stoominzetten **1**

In geen geval mogen de volgende onderdelen in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- basisapparaat **17**
- alle afdichtingen

10.5 Ontkalken

Vooral bij het stoomkoken met kalkhoudend water kunnen er kalkafzetting aan de gebruikte onderdelen ontstaan, vooral in de blender **6**.

1. Lichte kalkafzettingen kunt u met reinigingsazijn op een doekje verwijderen door goed te vegen.
2. Spoel met schoon water na.

Zijn er grotere hoeveelheden kalk afgezet, verwijder deze dan onmiddellijk om de functionaliteit van het apparaat te garanderen. Kalkafzettingen kunnen de kookresultaten aanzienlijk verslechteren.

Voorzichtig! Gebruik geen gangbare ontkalkers, ook geen azijnzuur of azijnessence.

3. Om kalkafzettingen te verwijderen raden we aan 500 ml witte tafelazijn en 500 ml kokend water in een geschikte kom, bijvoorbeeld van kunststof, te doen en op de verkalkte delen 30 min. te laten inwerken.

Aanwijzing: Langere inwerkingstijden verbeteren de ontkalking niet, maar kunnen de onderdelen op den duur wel beschadigen.

4. Spoel met schoon water na.
5. Laat de onderdelen helemaal drogen alvorens ze opnieuw te gebruiken.

10.6 Afdichtingen bestellen

De afdichting van het deksel voor de blender **24**, de afdichting van de mesinzet **19** en de afdichting van de condensaat-opvangbak **5** kunnen in het servicecenter besteld worden (zie „ Service-center“ op pagina 53).

11. Storing, oorzaak, verhelpen

11.1 Storingen tijdens de werking

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Het apparaat start niet	Blender **6** niet correct geplaatst	Blender **6** correct plaatsen (zie „7.3 Blender inzetten“ op pagina 39)
	Deksel **25** voor de blender **6** is niet correct geplaatst	Deksel **25** correct plaatsen (zie „7.5 Deksel voor de blender opzetten“ op pagina 39)
	Geen stroomvoeding	Netstekker en evt. zekering controleren
	Verkeerde spanningsvoeding	Op correct spanning letten (zie „6.1 Voeding aansluiten“ op pagina 35)

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Vloeistof onder het apparaat	Mesinzet **20** is niet correct geplaatst en ondicht	Mesinzet **20** correct plaatsen (zie „7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen“ op pagina 38)
	Afdichting van de mesinzet **19** is defect	Nieuwe afdichting **19** inzetten (zie „10.6 Afdichtingen bestellen“ op pagina 49)
	Vloeistof is uit de blender **6** uitgetreden en door de overloopopening **17** op de ondergrond gestroomd (zie „6.9 Overloop“ op pagina 37)	Doe bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de turbotoets **9** maximaal 1 liter in de blender **6**. Anders kan de vloeistof eruit geslingerd worden. Op standen lager dan 10 mag de blender met maximaal 2 l gevuld zijn.
Bij het deksel **25** van de blender **6** treedt vloeistof uit	Afdichting **24** is niet correct ingezet	Afdichting **24** correct inzetten (zie „10.3 Accessoires reinigen“ op pagina 47)
	Afdichting **24** is defect	Nieuwe afdichting **24** inzetten (zie „10.6 Afdichtingen bestellen“ op pagina 49)
De temperatuur kan niet worden ingesteld	Er werd een snelheidsstand 4 t/m 10 gekozen	Snelheidsstand 0 - 3 kiezen (zie „6.6 Snelheid instellen“ op pagina 36)
Er kan geen hogere snelheidsstand dan 3 worden gekozen	Er is een temperatuur ingesteld	Temperatuur op 0 instellen

11.2 Foutmeldingen in het display

Display	Oorzaak	Verhelpen
E3	Blender **6** is te vol gevuld	Iets van de inhoud verwijderen
	Deksel van de blender **6** is niet correct gesloten	Deksel correct sluiten (zie „7.5 Deksel voor de blender opzetten“ op pagina 39)

Display	Oorzaak	Verhelpen
HHH	De blender **6** werd niet correct in het basisapparaat **17** geplaatst	Blender **6** correct plaatsen (zie „7.3 Blender inzetten“ op pagina 39)
	Blender **6** werd tijdens de lopende werking verwijderd	Voor het verwijderen van de blender **6** het apparaat stoppen (zie „6.7 Apparaat starten en stoppen“ op pagina 37)
LLL	Fout in de elektronica	Neem contact op met het servicecenter (zie "Service-center" op pagina 53)
	De ingestelde temperatuur is bereikt (zie „6.4 Temperatuur instellen“ op pagina 36)	Geen maatregelen noodzakelijk

12. Weggooien

12.1 Apparaat

Het symbool van de doorstreepte afvalcontainer op wielen betekent dat het product in de Europese Unie apart moet worden verwijderd. Dit geldt voor het product en alle van dit symbool voorziene accessoires. Met dit symbool gekenmerkte producten mogen nooit met het gewone huisvuil worden verwijderd, maar moeten worden ingediend bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te verminderen en het milieu te ontlasten. Let daarom in elk geval op de afvalverwijderingsvoorschriften in uw land.

12.2 Verpakking

Als u de verpakking wilt wegwerpen, let dan op de desbetreffende milieuvoorschriften in uw land.

13. Garantie van de HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

Op dit apparaat verlenen wij 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. In geval van defecten aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode begint vanaf de koopdatum. Bewaar de originele kassabon op een veilige plaats. Deze bon heeft u nodig om de koopdatum aan te tonen.

Indien binnen drie jaar vanaf de koopdatum van het product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons (naar onze keuze) of kosteloos voor u gerepareerd of vervangen. De voorwaarde voor deze garantieprestatie is dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en de koopkwitantie (kassabon) wordt ingeleverd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer dit is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Door de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraak op garantie

De garantieperiode wordt door de garantie niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij de koop aanwezige schade en gebreken moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die na afloop van de garantieperiode noodzakelijk worden, zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en vóór de levering zorgvuldig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie wordt niet verleend voor productonderdelen die blootgesteld zijn aan normale slijtage en daarom als slijtonderdelen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijvoorbeeld schakelaars, accu's en onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product werd beschadigd, niet vakkundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een vakkundig gebruik van het product moeten alle aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing nauwkeurig worden opgevolgd.

Toepassingsdoelen en handelingen waarvan in de gebruiksaanwijzing wordt afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is enkel voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik bedoeld.

Bij misbruik of onvakkundige behandeling, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons geautoriseerde servicecenter worden uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle bewerking van uw aangelegenheid te garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd bij alle aanvragen het artikelnummer (voor dit apparaat: IAN

93471) en de kassabon als bewijs van aankoop bij de hand.

- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, een gravure, op de titelbladzijde van uw gebruiksaanwijzing (links onder) of als sticker op de voor- of achterzijde.
- Indien er functiestoringen of andere defecten optreden, neem dan eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde service-center.
- Een als defect geregistreerd product kunt u vervolgens onder toevoeging van de kassabon en de beschrijving van het defect en wanneer dit is opgetreden franco aan het u meegedeelde serviceadres opsturen.

Op www.lidl-service.com kunt u dit handboek en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service-center

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 93471

Leverancier

Let op dat het **volgende adres geen service-adres is.** Neem eerst contact op met het bovengenoemde service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Duitsland

Inhalt

1. Gerätebeschreibung 54
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) 55
3. Technische Daten 55
4. Sicherheitshinweise 56
5. Auspacken und aufstellen 60
6. Gerät bedienen 60
7. Mixbehälter verwenden 63
8. Dampfgaren 68
9. Tipps zum Dampfgaren 71
10. Gerät reinigen und warten 72
11. Störungen, Ursache, Beseitigung 75
12. Entsorgung 76
13. Garantie der HOYER Handel GmbH 77

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Produktes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Die Küchenmaschine SilverCrest SKMH 1100 A1 dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Hacken, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Dampfgaren, Dünsten und Kochen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist nicht geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,

- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät
- 1 Mixbehälter mit:
  - Messereinsatz
  - Deckel für den Mixbehälter
  - Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala
- 1 Kocheinsatz
- 1 Rühraufsatz
- 1 Spatel
- 1 Dampfgaraufsatz, bestehend aus:
  - Kondensat-Auffangbehälter
  - Dampfeinsatz, tief
  - Dampfeinsatz, flach
  - Deckel für Dampfeinsätze
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Rezeptbuch

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Deckel für Dampfeinsätze
2 Dampfeinsatz, flach
3 Dampfeinsatz, tief
4 Kondensat-Auffangbehälter
5 Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters
6 Mixbehälter
7 Betriebsanzeige
  – rot: Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber nicht in Betrieb
  – blau: Gerät ist in Betrieb
8 Display
9 Turbo-Taste „TURBO"
10 Zeitregler „TIME"
11 Taste „ON/OFF"
12 Geschwindigkeitsregler „SPEED"
13 Temperaturregler „TEMP."
14 Aufnahme für Mixbehälter
15 Überlaufloch
16 Verriegelung
17 Grundgerät
18 Saugfüße
19 Dichtung des Messereinsatzes
20 Messereinsatz
21 Kocheinsatz
22 Rühraufsatz
23 Spatel
24 Dichtung des Deckels für den Mixbehälter
25 Deckel für den Mixbehälter
26 Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala

3. Technische Daten

Spannungsversorgung:	230 V~ / 50 Hz
Leistung:	max. 1.100 Watt; Mixer: 500 Watt, Kochen: 1.000 Watt
Schutzklasse:	I
Maximale Füllmenge Mixbehälter **6**:	2 Liter

CE

4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Netzanschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln oder Einsetzen des Zubehörs muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
  - Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **20** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
  - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **6** darauf, die Klingen des Messereinsatzes **20** nicht zu berühren.
  - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **20** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Bei der Turbofunktion (siehe „6.8 Turbo-Funktion“ auf Seite 62) dürfen sich keine heiße Zutaten im Mixbehälter **6** befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 54).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center” auf Seite 78.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center” auf Seite 78.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Stromnetz den technischen Daten des Gerätes entspricht (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 55).
- In das Innere des Grundgerätes **17** dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals das Grundgerät **17** in Wasser eintauchen
  - niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen
  - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
  - niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center” auf Seite 78.
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.

- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  - Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  - Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
  - Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

4.5 Schutz vor Brandgefahr

Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Achten Sie immer darauf, dass die Luft frei ein- und austreten kann. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.

4.6 Schutz vor Verletzungen

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Vermeiden Sie während des Betriebes den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes wie Messereinsatz **20** und Rühraufsatz **22**. Hände oder Haare könnten in das Gerät gezogen werden und zu Verletzungen führen.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder jedem Wechseln der Einsätze den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass die Oberflächen des Gerätes im Betrieb heiß werden können:
  - Fassen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4**, Dampfeinsätze **3** und **2** sowie den Deckel für Dampfeinsätze **1** im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
  - Bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort stellen, lassen Sie es zuvor abkühlen.
- Das Gerät arbeitet mit heißem Dampf. Um Verbrühungen zu vermeiden:
  - öffnen Sie den Deckel für Dampfeinsätze **1** möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt;
  - achten Sie darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfeinsätze **1** heißer Dampf austritt. Decken Sie diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht;

– wenn Sie den Deckel für Dampfeinsätze **1** öffnen wollen, heben Sie ihn zunächst auf der Rückseite leicht an, damit der austretende Dampfschwall von Ihnen weggeleitet wird.

4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet, damit diese es nicht an der Netzanschlussleitung herunterziehen können oder damit spielen.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.8 Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Verwenden Sie den Rühraufsatz **22** und den Mixbehälter **6** nie ohne Inhalt. Dadurch könnte der Motor überhitzen.
- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Turbo-Taste darf bei Verwendung des Rühraufsatzes **22** nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie den Mixbehälter **6** ausschließlich mit aufgesetztem Deckel für den Mixbehälter **25**, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- Überfüllen Sie den Mixbehälter **6** nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage, weswegen diese wasserfest sein muss.
- Achten Sie darauf, dass sich beim Dampfgaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- Der Hersteller bzw. der Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden, die aufgrund unzureichender Stromversorgung oder unsachgemäßer Elektroinstallation im Gebäude entstehen. Wenden Sie sich im Zweifelsfalle an einen qualifizierten Elektriker.

5. Auspacken und aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

Hinweis: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang“ auf Seite 55) und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „10. Gerät reinigen und warten“ auf Seite 72).
4. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

   Vorsicht! Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage, weswegen diese wasserfest sein muss.

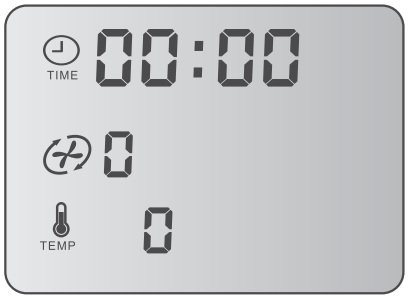
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. Gerät bedienen

Die in diesem Kapitel beschriebenen Einstellungen können aus Sicherheitsgründen nur dann gewählt werden, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist (siehe „7. Mixbehälter verwenden” auf Seite 63 oder „8. Dampfgaren” auf Seite 68).

6.1 Stromversorgung herstellen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 55):
   – die Betriebsanzeige **7** leuchtet rot;
   – das Display **8** leuchtet auf und zeigt alle Steuerungssymbole an. Alle einstellbaren Werte stehen auf „0”.



   – es ist ein akustisches Signal zu hören.

6.2 Anzeigen

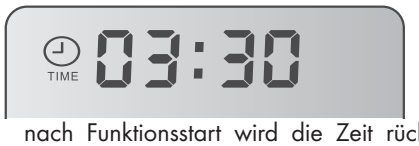
Im Display **8** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt.

Nach einiger Zeit erlischt die Beleuchtung des Displays **8**. Sobald Sie eine beliebige Taste drücken oder an einem Regler drehen, geht die Beleuchtung des Displays **8** wieder an.

Die Betriebsanzeige **7** zeigt den Betriebszustand des Gerätes an:
- rot: Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber nicht in Betrieb;
- blau: Gerät ist in Betrieb.

6.3 Zeit einstellen

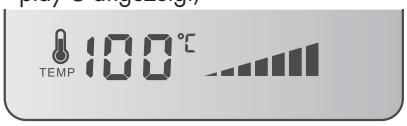
Mit dem Zeitregler „TIME" **10** stellen Sie ein, wie lange der Kochprozess bzw. die Verarbeitung dauern soll:
Zeitregler **10** „**-**": Zeit verringern
Zeitregler **10** „**+**": Zeit erhöhen
- die einstellbare Zeit liegt zwischen 1 Sekunde und 60 Minuten;
- die eingestellte Zeit wird im Display **8** angezeigt;



- nach Funktionsstart wird die Zeit rückwärts gezählt;
- während des Betriebes kann die Zeit geändert werden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist:
  - stoppt das Gerät;
  - es ertönt ein Signalton.

6.4 Temperatur einstellen

Am Temperaturregler „TEMP." **13** stellen Sie durch Drehen die Gartemperatur ein:
- Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 37 °C und 100 °C;
- Die eingestellte Temperatur wird im Display **8** angezeigt;



- Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und es wird ein entsprechendes Symbol angezeigt;

- Während des Betriebes kann die Temperatur geändert werden;
- Wenn eine Geschwindigkeitsstufe größer als 3 eingestellt ist, ist die Heizfunktion blockiert und es lässt sich keine Temperatur einstellen.

6.5 Dampfgaren

Um im Dampf zu garen, drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampferzeugung mit „SF" („extra Steam") angezeigt wird.

Die genaue Vorgehensweise beim Dampfgaren lesen Sie in „8. Dampfgaren" auf Seite 68.

6.6 Geschwindigkeit einstellen

Am Geschwindigkeitsregler „SPEED" **12** stellen Sie durch Drehen die Geschwindigkeit ein:
- Die einstellbare Geschwindigkeit besitzt 10 Stufen:
  - Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **22**;
  - Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **20**.

  Vorsicht!
  - Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
  - Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert wer-

den kann (siehe „7. Mixbehälter verwenden“ auf Seite 63). Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.

- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Display **8** angezeigt;

- Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden;
- Wenn Sie während des Betriebes die Geschwindigkeit auf „0“ ändern, hält das Gerät an;
- Wenn eine Temperatur gewählt wurde, stehen nur die Geschwindigkeitsstufen 1 - 3 zur Verfügung.

Hinweise:

- Wenn Sie eine Geschwindigkeitsstufe 7 bis 10 wählen, geht das Gerät erst auf die Stufe 6 um die Geschwindigkeit danach langsam auf die eingestellte Stufe zu erhöhen. Damit soll verhindert werden, dass beim plötzlichen Beschleunigen Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **6** geschleudert wird.
- Wenn der Mixbehälter **6** sehr voll ist, kann es sein, dass die Geschwindigkeit automatisch reduziert wird. Dazu wird die Rotation des Messereinsatzes **20** in 2-Sekunden-Intervallen unterbrochen, um den Motor vor Überhitzung zu schützen.

6.7 Gerät starten und stoppen

Nachdem Sie die Werte für Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit eingestellt haben, starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste „ON/OFF“ **11** drücken.

Durch erneutes Drücken der Taste „ON/OFF“ **11** brechen Sie einen laufenden Koch- bzw. Verarbeitungsprozess ab.

6.8 Turbo-Funktion

Warnung!

Bei der Turbofunktion dürfen sich keine heiße Zutaten im Mixbehälter **6** befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.

Vorsicht!

- Beim Mixen von Flüssigkeiten dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann.
- Halten Sie bei dieser Funktion den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** fest;
- Halten Sie die Turbo-Taste **9** für maximal 10 Sekunden gedrückt;
- Verwenden Sie diese Funktion keinesfalls, wenn der Rühraufsatz **22** verwendet wird.

Mit der Turbofunktion können Sie kurzfristig die Geschwindigkeitsstufe 10 (Maximum) wählen. Dies dient z.B. dazu, um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln schnell zu zerkleinern.

1. Drücken Sie Taste „ON/OFF“ **11**.

   Im Display blinkt das Symbol für die Geschwindigkeit.

2. Drücken Sie die Turbo-Taste **9**.

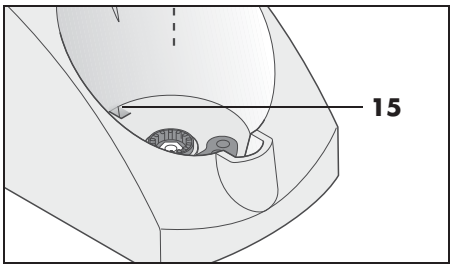
Hinweise:

- Die Turbo-Funktion funktioniert nur, wenn keine Geschwindigkeitsstufe gewählt ist.
- Die Geschwindigkeit wird schlagartig auf Stufe 10 (Maximum) erhöht. Es findet kein langsames Hochlaufen statt wie bei der Wahl der Geschwindigkeit über den Geschwindigkeitsregler **12** (siehe

„6.6 Geschwindigkeit einstellen“ auf Seite 61).

6.9 Überlauf

In der Aufnahme für den Mixbehälter **14** befindet sich ein Überlaufloch **15**.

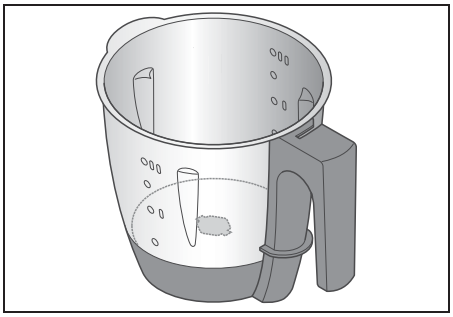


Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **6** austreten, sammelt sich diese nicht im Grundgerät **17**, sondern kann über das Überlaufloch **15** auf die Unterlage austreten.

7. Mixbehälter verwenden

Hinweis: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

7.1 Markierungen im Mixbehälter



Der Mixbehälter **6** besitzt auf der Innenseite Markierungen für die Füllmenge:

Unterste Markierung: 0,5 Liter

Oberste Markierung: 2 Liter, entspricht der maximal zulässigen Füllmenge.

Mittlere Markierungen: 1,0 und 1,5 Liter

Vorsicht! Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Turbo-Taste **9** dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.

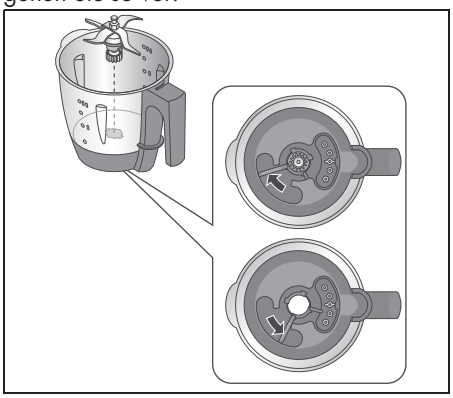
Hinweis: Bei einigen Arbeiten sollte sich nicht zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter **6** befinden, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So sollten Sie z.B. beim Sahneschlagen mindestens 200 ml und beim Aufschlagen von Eiweiß mindestens zwei Stück verwenden.

7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Mixbehälter **6** darf nie ohne Messereinsatz **20** verwendet werden, da der Messereinsatz **20** den Mixbehälter **6** unten abdichtet.

Warnung! Beachten Sie dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Um den Messereinsatz **20** zu entnehmen, gehen Sie so vor:



1. Legen Sie den Mixbehälter **6** waagerecht hin.
2. Betätigen Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters **6**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt.

3. Entnehmen Sie vorsichtig den Messereinsatz **20**.

Um den Messereinsatz **20** einzusetzen, gehen Sie so vor:

4. Legen Sie den Mixbehälter **6** waagerecht hin.
5. Setzen Sie den Messereinsatz **20** von innen ein. Achten Sie darauf, dass die beiden Nocken am Fuss des Messereinsatzes **20** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **6** gesteckt werden müssen.

Vorsicht!

- Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung **19** des Messereinsatzes **20** korrekt sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.

6. Um den Messereinsatz **20** zu verriegeln, betätigen Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters **6**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.

Hinweis: Zerkleinern Sie große Stücke in kleinere mit einer Kantenlänge von etwa 3 - 4 cm. Größere Stücke könnten sich sonst in den Messern verklemmen.

7.3 Mixbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** in die Aufnahme **14**.
2. Drücken Sie den Mixbehälter **6** leicht nach unten, bis dieser in den Zahnradantrieb greift.

   Hinweise:

   – Wenn die Zahnräder nicht übereinstimmen und sich der Mixbehälter **6** nicht nach unten drücken lässt, müssen Sie etwas „wackeln", damit das Zahnrad des Mixbehälters **6** in die Aufnahme **14** gleitet.
   – Wenn der Mixbehälter **6** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.

7.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

Der Rühraufsatz **22** wird auf den Messereinsatz **20** gesteckt:

- Der Rühraufsatz **22** muss sich ohne Widerstand vollständig aufsetzen lassen. Ist dies nicht der Fall, drehen Sie

den Rühraufsatz **22** um 90° und setzen ihn erneut auf;

- Die Flügel des Rühraufsatzes **22** befinden sich in den Messerzwischenräumen;

Vorsicht!

- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Turbo-Taste **9** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **22** verwendet wird.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes **22** darf der Spatel **23** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **22** gelangen könnte;
- Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **22** nicht blockieren.
- Zum Kneten von festem Teig, z.B. Pizzateig oder Brotteig ist der Rühraufsatz **22** ungeeignet. Hierzu verwenden Sie besser den Messereinsatz **20**.

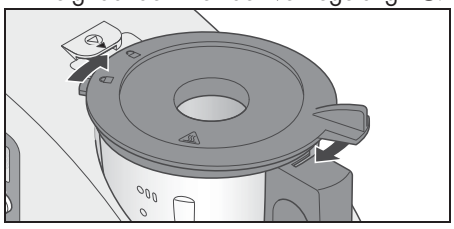
Um den Rühraufsatz **22** zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben ab.

7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen

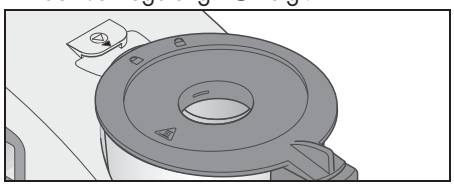
Der Deckel für den Mixbehälter **25** lässt sich nur dann aufsetzen, wenn der Mixbehälter **6** korrekt eingesetzt wurde.

1. Überprüfen Sie, dass der Dichtungsring **24** im Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt sitzt.
2. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** etwas verdreht auf den Mixbehälter **6**.

   Das Symbol des geöffneten Schlosses zeigt auf den Pfeil der Verriegelung **16**.



3. Drehen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** so, dass das Symbol des geschlossenen Schlosses auf den Pfeil der Verriegelung **16** zeigt.



Hinweise:

- Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt aufgesetzt ist.
- Damit der Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt in der Verriegelung einrastet, ist es hilfreich, beim Zudrehen leicht auf das Schloss-Symbol zu drücken.
- Ist der Deckel für den Mixbehälter **25** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display ein entsprechendes Symbol.

7.6 Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala verwenden

Der Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **6** und zum Abmessen von Zutaten.

Um den Mixbehälter **6** zu verschließen, setzen Sie den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** mit der Öffnung nach unten in den Deckel für den Mixbehälter **25** und verriegeln ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

Vorsicht!

Bevor Sie den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** abnehmen, müssen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.

Um Zutaten einzufüllen, kann der Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** kurz abgenommen werden.

7.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie mindestens 500 ml und maximal 2 Liter Wasser in den Mixbehälter **6**:
   - Wenn die gesamten Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, wird gekocht;
   - Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, wird gedünstet.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **21**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **21** in den Mixbehälter **6**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **6** mit dem Deckel für den Mixbehälter **25** und dem Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturregler „TEMP." **13** ein.
   - Im Display **8** wird die gewählte Temperatur angezeigt;

7. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
8. Drücken Sie die Taste „ON/OFF" **11**.

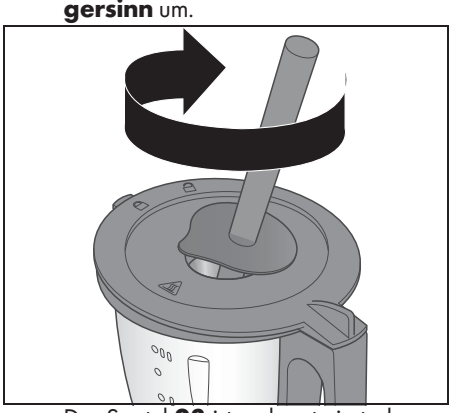
Das Gerät beginnt zu arbeiten.

7.8 Spatel verwenden

Der Spatel **23** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **21**.

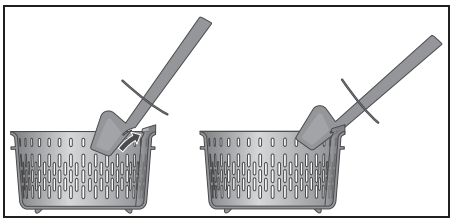
Vorsicht!

- Der Spatel **23** darf nicht benutzt werden, wenn der Rühraufsatz **22** eingesetzt ist. Der Spatel **23** könnte sich sonst im Rühraufsatz **22** verfangen.
- Benutzen Sie kein anderes Küchenwerkzeug, um die Zutaten zu verrühren. Das Werkzeug könnte in die Messer geraten und zu Schäden führen.
- Rühren Sie grundsätzlich **im Uhrzeigersinn** um.



Der Spatel **23** ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn auch bei laufendem Messereinsatz **20** nicht mit diesem in Kontakt kommen kann.

Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **23** lässt sich der heiße Kocheinsatz **21** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu müssen.



7.9 Zerkleinern

Beim Einsatz des Messereinsatzes **20** zum Zerkleinern von Lebensmitteln (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 63) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Brötchen	1 – 3 Stück	8	25 Sekunden
Eiswürfel	200 g	5	20 Sekunden
Fleisch (angefroren)	20 g – 200 g	7	20 – 30 Sekunden
Früchte pürieren	100 g – 800 g	6	8 – 10 Sekunden
Frucht-Shake aufschäumen	200 ml – 600 ml	8	50 Sekunden
Gemüse pürieren	100 g – 800 g	8	8 – 10 Sekunden
Getreide, grob	50 g – 250 g	10	50 Sekunden
Getreide, fein	50 g – 250 g	10	2 Minuten
Gewürze	20 g	10	30 Sekunden
Kaffeebohnen	100 g	10	2 Minuten
Kartoffeln (für Reibekuchen)	1000 g	5	15 Sekunden
Knoblauch	1 – 10 Zehen	6	8 Sekunden
Leinsaat	20 g	9	25 Sekunden
Mandelkerne	200 g	9	25 Sekunden
Möhren (geschnitten, ca. 5 cm)	500 g	Turbo	3 x kurz drücken
Nüsse	200 g	9	25 Sekunden
Parmesankäse	150 g	10	35 Sekunden
Pfefferkörner	20 g	Turbo	3 x kurz drücken
Rotkohl	500 g	5	9 Sekunden
Schokolade/Kuvertüre	200 g	8	30 Sekunden
Sesam	50 g	8	30 Sekunden
Smoothie, Suppen, Soßen aufschäumen	200 ml – 600 ml	8	50 Sekunden
Weißkohl	500 g	5	9 Sekunden

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Zucker	200 g	Turbo	Bis zu 6 mal für jeweils 10 Sekunden drücken. Zwischendurch Zustand des Zuckers prüfen und nach eigenen Wünschen zerkleinern.
Zwiebel	1 – 10 Stück	6	8 Sekunden

7.10 Mixen

Beim Einsatz des Rühraufsatzes **22** zum Mixen von Lebensmitteln (siehe „7.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 64) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Eiweiß steif schlagen	2 – 3 Stück	4	4 Minuten
Mayonnaise	1 – 3 Eier	4	4 Minuten
Schlagsahne steif schlagen	200 – 600 g	3	1 – 2 Minuten

8. Dampfgaren

Hinweis: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

8.1 Vorheizen

Wenn Sie Tiefkühlkost, insbesondere Fleisch oder Fisch garen wollen, muss das Gerät 10 Minuten lang vorgeheizt werden:

1. Bereiten Sie das Gerät so vor, wie in „8.2 Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen“ auf Seite 68 oder „8.3 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz“ auf Seite 70 beschrieben.

Bevor Sie Gargut in das Gerät geben, lassen Sie es 10 Minuten lang laufen:

2. Stellen Sie mit dem Zeitregler „TIME“ **10** 10 Minuten ein.
3. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampfzugabe mit „SF“ („extra Steam“) angezeigt wird.

4. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
5. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.

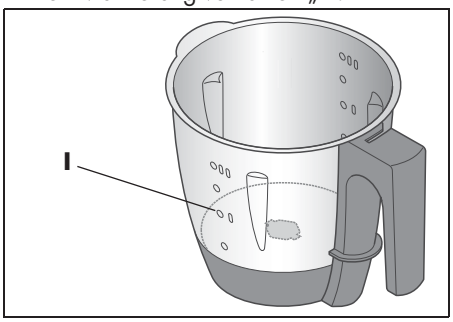
   Das Gerät beginnt zu arbeiten.

   Nach 10 Minuten schaltet das Gerät aus. Nun können Sie das Gargut in das Gerät geben und mit dem Dampfgaren beginnen.

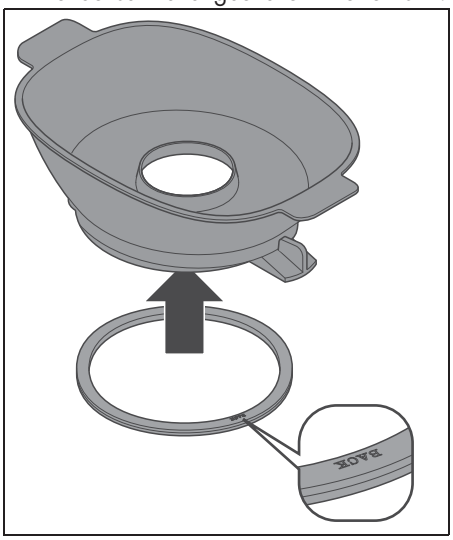
8.2 Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** in das Grundgerät **17**.

2. Füllen Sie 1000 ml Wasser in den Mixbehälter **6** ein. Dies entspricht der zweiten Markierung von unten „**I**".



3. Überprüfen Sie, dass die Dichtung **5** im Kondensat-Auffangbehälter **4** korrekt sitzt.



Hinweis: Die Dichtung **5** des Kondensat-Auffangbehälters **4** muss so eingesetzt werden, dass die Aufschrift „BACK" nicht mehr zu sehen ist.

4. Setzen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4** etwas verdreht auf den Mixbehälter **6**.

5. Drehen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4** so, dass er deutlich einrastet.

   Das Gerät lässt sich nur starten, wenn den Kondensat-Auffangbehälter **4** korrekt aufgesetzt ist.

6. Geben Sie die Lebensmittel in die Dampfeinsätze **3** und **2**.

   Hinweis: Auch wenn Sie nur den flachen Dampfeinsatz **2** benötigen, müssen immer beide Dampfeinsätze **3** und **2** eingesetzt werden, damit seitlich kein Dampf austritt.

7. Setzen Sie die befüllten Dampfeinsätze **3**/**2** in den Kondensat-Auffangbehälter **4** ein.
8. Verschließen Sie die Dampfeinsätze mit dem Deckel für Dampfeinsätze **1**.
9. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
10. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die

Dampfzugabe mit „SF" („extra Steam") angezeigt wird.

11. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
12. Drücken Sie die Taste „ON/OFF" **11**.

Das Gerät beginnt zu arbeiten.

8.3 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Mixbehälter **6**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **21**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **21** in den Mixbehälter **6**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **6** mit dem Deckel für den Mixbehälter **25** und dem Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampfzugabe mit „SF" („extra Steam") angezeigt wird.

7. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
8. Drücken Sie die Taste „ON/OFF" **11**.

Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Um am Ende der Dämpfzeit den Kocheinsatz **21** zu entnehmen, beachten Sie „7.8 Spatel verwenden" auf Seite 66.

8.4 Garpunkt überprüfen

Sie sollten darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.

Warnung! Beim unvorsichtigen Öffnen des Deckels **1** bzw. **25** während des Betriebes kann ein Schwall heißer Dampf austreten.

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel für Dampfeinsätze **1** bzw. den Deckel für den Mixbehälter **25**.

   Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, dass Sie nicht von einem Schwall heißen Dampfes getroffen werden.
2. Nehmen Sie den Deckel ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
   - Wenn das Gargut fertig ist, drücken Sie die Taste „ON/OFF" **11**, um das Gerät auszuschalten.
   - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.

8.5 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter **6** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

9. Tipps zum Dampfgaren

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden.

9.1 Dampfeinsätze verwenden

Sie können je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfeinsatz **3** oder beide Dampfeinsätze verwenden.

Der flache Dampfeinsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfeinsatz **3** verwendet werden.

9.2 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher beide Dampfeinsätze übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Fleisch und Fisch sollten immer im untersten Dampfeinsatz **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft;
- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden.

9.3 Garzeiten beim Dampfgaren

Beim Dampfgaren (siehe „8. Dampfgaren“ auf Seite 68) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Zeit
Blumenkohl, in Röschen	500 g	40 Minuten
Bockwürstchen, im Saitling	4 Stück	10 Minuten
Bohnen, grün, ganz	500 g	25 Minuten
Brokkoli, in Röschen	500 g	15 Minuten
Buttergemüse, tiefgefroren	300 g	22 Minuten
Cabanossi	4 Stück	20 Minuten
Champignons, in Scheiben	250 g	12 Minuten
Erbsen, tiefgefroren	250 g	22 Minuten
Fenchel (ca. 10 mm breite Stücke)	500 g	17 Minuten
Ganzer Fisch (Forelle à 250 g)	1 - 2 Stück	20 Minuten
Garnelen	250 g	22 Minuten
Hackbällchen und Klopse	500 g	30 Minuten
Hähnchenfilet, ganz	150 g	20 Minuten
Hähnchenfilet, in Portionsstücken	500 g	10 Minuten
Kartoffeln, geschält, geviertelt	800 g	35 Minuten
Kartoffeln, klein mit Schale	800 g	35 Minuten
Kohlrabi (ca. 10 mm breite Stücke)	500 g	20 Minuten
Lachsfilet (à 300 g, 3 – 4 cm dick)	1 - 4 Stück	15 Minuten
Möhren (ca. 3 mm dicke Scheiben)	500 g	22 Minuten

Lebensmittel	Menge	Zeit
Paprika (ca. 10 mm breite Streifen)	500 g	12 Minuten
Porree (ca. 10 mm breite Ringe)	500 g	15 Minuten
Putenfilet, ganz	150 g	20 Minuten
Putenfilet, in Portionsstücken	500 g	10 Minuten
Rosenkohl, ganz	500 g	40 Minuten
Seelachsfilet (à 200 g, 2 cm dick)	1 - 4 Stück	13 Minuten
Spargel, ganze Stangen	500 g	30 Minuten
Spinat, frisch	500 g	20 Minuten
Weißkohl (ca. 10 mm breite Streifen)	500 g	30 Minuten
Zucchini (ca. 5 mm dicke Scheiben)	500 g	17 Minuten
Zuckerschoten, ganz	200 g	12 Minuten

- Bitte beachten Sie, dass die Angaben je nach Lebensmittel variieren können und nur Anhaltswerte darstellen.
- Wenn Sie Tiefkühlkost, insbesondere Fleisch oder Fisch garen wollen, muss das Gerät 10 Minuten lang vorgeheizt werden (siehe „8.1 Vorheizen“ auf Seite 68).
- Bei Tiefkühlware verlängert sich die erforderliche Garzeit bis zum Doppelten der oben angegebenen Werte. Überprüfen Sie daher regelmäßig den Garzustand (siehe „8.4 Garpunkt überprüfen“ auf Seite 70).

10. Gerät reinigen und warten

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

10.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **17** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **17** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.2 Mixbehälter reinigen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** mit eingesetztem Messereinsatz **20** auf das Gerät.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes Wasser ein.

3. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** und den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** auf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 55).
5. Drücken Sie mehrmals kurz die Turbo-Taste **9**.
6. Nehmen Sie den Mixbehälter **6** vom Gerät.
7. Kippen Sie das Wasser aus.

   Der Mixbehälter **6** ist jetzt vorgereinigt.
8. Entnehmen Sie den Messereinsatz **20** (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 63).
9. Reinigen Sie den Mixbehälter **6** von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser.
10. Spülen Sie den Mixbehälter **6** unter klarem Wasser nach.
11. Lassen Sie den Mixbehälter **6** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

10.3 Zubehör reinigen

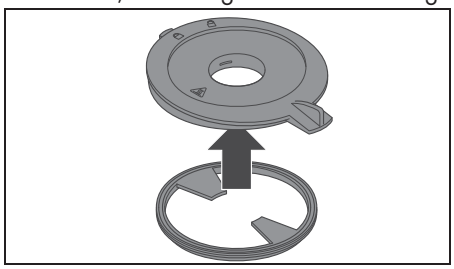
Warnungen! Der Messereinsatz **20** besitzt sehr scharfe Klingen. Um Verletzungen zu vermeiden:

- Beachten Sie dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **20** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **20** aus dem Mixbehälter **6** (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 63).
2. Entnehmen Sie die Dichtung des Messereinsatzes **19** aus dem Messereinsatz **20**.
3. Entnehmen Sie die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** aus dem Deckel für den Mixbehälter **25**.
4. Entnehmen Sie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** aus dem Kondensat-Auffangbehälter **4**.
5. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken.
6. Lassen Sie sämtliche Teile vollständig trocknen.
7. Setzen Sie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** in den Kondensat-Auffangbehälter **4** ein.

   Hinweis: Die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** muss so eingesetzt werden, dass die Aufschrift „BACK“ nicht mehr zu sehen ist.
8. Setzen Sie die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** in den Deckel für den Mixbehälter **25** ein.

   Hinweis: Die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** muss so eingesetzt werden, dass die glatte Seite innen liegt.



9. Setzen Sie die Dichtung des Messereinsatzes **19** wieder in den Messereinsatz **20** ein.

10.4 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Mixbehälter **6**
- Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**
- Deckel für Mixbehälter **25** ohne die Dichtung des Deckels **24**
- Messereinsatz **20** ohne die Dichtung des Messereinsatzes **19**
- Kocheinsatz **21**
- Rühraufsatz **22**
- Spatel **23**
- Kondensat-Auffangbehälter **4** ohne Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **17**
- alle Dichtungen

10.5 Entkalken

Besonders beim Dampfgaren mit kalkhaltigem Wasser kann sich an den verwendeten Teilen, besonders im Mixbehälter **6**, Kalk ablagern.

1. Leichte Kalkablagerungen entfernen Sie, in dem Sie etwas Haushaltsessig auf einen Lappen geben und die Ablagerungen damit wegwischen.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Wenn sich schon größere Mengen Kalk abgesetzt haben, sollten Sie diese dringend entfernen, um die Funktionsfähigkeit des Gerätes sicherzustellen. Verkalkungen können die Leistung erheblich verschlechtern.

Vorsicht! Verwenden Sie keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Eisessig oder Essigessenz.

1. Zur Beseitigung von größeren Kalkablagerungen empfehlen wir 500 ml hellen Tafelessig und 500 ml kochendes Wasser in ein geeignetes Gefäß, z.B. eine Kunststoffschüssel, zu füllen und auf die verkalkten Teile für 30 min einwirken zu lassen.

Hinweis: Längere Einwirkzeiten verbessern nicht die Entkalkung, können aber die Teile auf Dauer beschädigen.

2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

10.6 Dichtungen bestellen

Die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24**, die Dichtung des Messereinsatzes **19** sowie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** können im Service-Center bestellt werden (siehe „ Service-Center“ auf Seite 78).

11. Störungen, Ursache, Beseitigung

11.1 Störungen im Betrieb

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht	Mixbehälter **6** nicht korrekt eingesetzt	Mixbehälter **6** korrekt einsetzen (siehe „7.3 Mixbehälter einsetzen“ auf Seite 64)
	Deckel **25** für den Mixbehälter **6** ist nicht korrekt aufgesetzt	Deckel **25** korrekt aufsetzen (siehe „7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen“ auf Seite 65)
	Keine Stromversorgung	Netzstecker und evtl. Sicherung überprüfen
	Falsche Spannungsversorgung	Auf korrekte Spannung achten (siehe Abschnitt 6.1 auf Seite 60)
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz **20** ist nicht korrekt eingesetzt und undicht	Messereinsatz **20** korrekt einsetzen (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 63)
	Dichtung des Messereinsatzes **19** ist defekt	Neue Dichtung **19** einsetzen (siehe „10.6 Dichtungen bestellen“ auf Seite 74)
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter **6** ausgetreten und durch die Überlauföffnung im Grundgerät **17** auf die Unterlage geflossen (siehe „6.9 Überlauf“ auf Seite 63)	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Turbo-Taste **9** dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.
Am Deckel **25** des Mixbehälters **6** tritt Flüssigkeit aus	Dichtung **24** ist nicht korrekt eingesetzt	Dichtung **24** korrekt einsetzen (siehe „10.3 Zubehör reinigen“ auf Seite 73)
	Dichtung **24** ist defekt	Neue Dichtung **24** einsetzen (siehe „10.6 Dichtungen bestellen“ auf Seite 74)
Es lässt sich keine Temperatur einstellen	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe „6.6 Geschwindigkeit einstellen“ auf Seite 61)
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen	Es ist eine Temperatur eingestellt	Temperatur auf stellen

11.2 Fehlermeldungen im Display

Anzeige	Ursache	Beseitigung
E3	Mixbehälter **6** ist überfüllt	Etwas vom Inhalt entnehmen
	Deckel des Mixbehälters **6** ist nicht korrekt geschlossen	Deckel korrekt schließen (siehe „7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen“ auf Seite 65)
HHH	Mixbehälter **6** ist nicht korrekt in das Grundgerät **17** eingesetzt worden	Mixbehälter **6** korrekt einsetzen (siehe „7.3 Mixbehälter einsetzen“ auf Seite 64)
	Mixbehälter **6** wurde während des laufenden Betriebes entnommen	Vor der Entnahme des Mixbehälter **6** Gerät stoppen (siehe „6.7 Gerät starten und stoppen“ auf Seite 62)
LLL	Fehler in der Elektronik	Kontakt zum Service-Center aufnehmen (siehe „Service-Center“ auf Seite 78)
	Eingestellte Temperatur ist erreicht (siehe „6.4 Temperatur einstellen“ auf Seite 61)	Keine Maßnahmen erforderlich

12. Entsorgung

12.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

12.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.
Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.
Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.
Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.
Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 93471) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 93471

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

RP93471 Küchenmaschine mit Heizung LB2 Seite 79 Donnerstag, 14. August 2014 3:30 15

Contents

1. Device description 79
2. Names of parts (see fold-out page) 80
3. Technical data 80
4. Safety information 81
5. Unpacking and setting up 84
6. Operating the appliance 85
7. Using the blender jug 87
8. Steaming 92
9. Tips for steaming 95
10. Cleaning and maintaining the appliance 96
11. Malfunctions, causes and solutions 99
12. Disposal 101
13. HOYER Handel GmbH Warranty 101

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

This SilverCrest SKMH 1100 A1 food processor is used for blending, whisking, beating, stirring, chopping, pulverising, puréeing, emulsifying, steaming, braising and cooking foods and food products.

These user instructions describe basic functions such as blending, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

This appliance may be used only in dry rooms. It may not be used out of doors or in wet rooms.

This appliance is intended for private use and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is not suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Contents of package

- 1 food processor, base unit
- 1 blender jug with:
  - blade assembly
  - lid for blender jug
  - lid for blender jug's fill opening with measuring scale
- 1 cooking pot
- 1 mixer attachment
- 1 spatula
- 1 steamer attachment, comprising:
  - condensed water drip tray
  - steamer basket, deep
  - steamer basket, shallow
  - lids for steamer baskets
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

2. Names of parts (see fold-out page)

1 lids for steamer baskets
2 steamer basket, shallow
3 steamer basket, deep
4 drip tray
5 seal for drip tray
6 blender jug
7 Operating display
  - red: Appliance is connected to the power supply but is not in operation
  - blue: Appliance is in operation

8 Display
9 pulse button "TURBO"
10 timer "TIME"
11 "ON/OFF" button
12 speed control "SPEED"
13 temperature control "TEMP."
14 holder for blender jug
15 overflow hole
16 lock
17 base unit
18 suction feet
19 seal for blade assembly
20 blade assembly
21 cooking pot
22 mixer attachment
23 spatula
24 seal for lid of blender jug
25 lid for blender jug
26 lid for blender jug's fill opening with measuring scale

3. Technical data

Power supply:	230 V~/ 50 Hz
Power:	max. 1,100 W mixing: 500 W, cooking: 1,000 W
Protection class:	I
Maximum capacity of blender jug **6**:	2 litre

CE

4. Safety information

4.1 Terminology

The following alerts are used in these user instructions:

Warning!
High risk: Ignoring this warning may result in injuries to life and limb.

Caution!
Moderate risk: Ignoring this warning could result in damage to property.

Note:
Slight risk: Points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special information about this appliance

Warning! To avoid injury or damage, please observe the following information.

- The appliance may not be used by children.
- Keep the appliance and its mains power cable away from children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- This appliance can be used by persons who have reduced physical, sensory or mental ability or lack experience and/or knowledge, provided they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood its associated hazards.
- While it is not under supervision and before it is assembled, disassembled or cleaned, the appliance should be disconnected from the power supply.
- Before you attach or replace an accessory, switch the appliance off and disconnect it from the power supply.
- Remember that the blades of the blade assembly **20** are extremely sharp:
  - never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.
  - when washing up by hand, the water should be clear enough for you to be able to see the blade assembly **20** easily to prevent you cutting yourself on its extremely sharp blades.
  - when emptying the blender jug **6**, ensure that you do not touch the blades of the blade assembly **20**.
  - when removing and attaching the blade assembly **20**, ensure that you do not touch its blades.
- When using the pulse function (see "6.8 Pulse function" on page 86), do not have any hot ingredients in the blender jug **6**. These could spray out and lead to scalds.
- The appliance may not be operated on an external time switch or separate remote control system such as a radio-controlled power socket.
- Never immerse the base unit **17** in water.
- Never use abrasive, corrosive or scratching cleaning materials as these could damage the appliance.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They constitute a part of the equipment and must be available at all times.
- Use the appliance only for its described intended purpose (see "1.1 Intended purpose" on page 79).
- Check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.

- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalidated if accessories are used that are not recommended in these operating instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. Contact details can be found in "Service Centre" on page 102.
- If the appliance becomes faulty during its warranty period, it may be serviced only by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void.

4.4 Preventing electric shocks

Warning! The following safety regulations are intended to protect you against electric shocks.

- Connect the appliance only to an earthed mains socket as this provides protection against electric shocks.
- The appliance must never be used if it is damaged. In such cases have the appliance repaired by a qualified specialist. Contact details can be found in "Service Centre" on page 102.
- To avoid injuries, if the mains plug of the appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer or a similarly qualified person.
- Make sure that your mains power supply corresponds to the technical data for the appliance (see "3. Technical data" on page 80).
- Under no circumstances should water or other liquids be allowed to get into the base unit **17**. Therefore:
  - never use it outdoors
  - never immerse the base unit **17** in water
  - never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
  - never use in very humid environments
  - never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a swimming pool, as water may splash into the appliance.

  If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. Contact details can be found in "Service Centre" on page 102.
- Never touch the appliance, the power cable or the mains plug with wet hands.
- To disconnect the power cable, always take hold of the plug. Never pull on the cable.
- Make sure that the power cable is never kinked or compressed.
- Keep the mains power cable away from hot surfaces (e.g. cooker hob).
- If you are not using the machine for a prolonged period of time, remove the plug from the wall socket. Only then is it fully disconnected from the mains.
- Avoid using extension cables. They may be used only under very specific conditions:
  - The extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the device.
  - The extension cable may not hang loose: keep children away from it and ensure that it is not possible for anybody to trip over it.
  - Under no circumstances use a damaged extension cable.
  - Do not connect any appliances other than this product to the same mains socket, since it could cause an

overload (do not use multi-way splitters of any kind).

4.5 Preventing the risk of fire

Warning! Since the appliance operates at high temperatures, always comply with the following safety instructions to prevent it causing a fire.

- To prevent overheating, never cover the appliance, Always ensure that air can get in and out freely, otherwise heat may build up in the appliance.

4.6 Preventing injuries

Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- Make sure that the mains cable never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- During operation, avoid contact with the moving parts of the appliance such as the blade assembly **20** or mixer attachment **22**. Your hands or hair could be drawn into the appliance, leading to injuries.
- Always remove the power supply plug from the mains socket before cleaning the appliance or changing the attachments.
- Be aware that the surfaces of the appliance can become hot in operation:
  - When the appliance is in operation, never touch the drip tray **4**, steamer baskets **3** and **2** or their lids **1** without using an oven cloth or gloves.
  - Allow the appliance to cool down before moving it to a different location.
- The appliance operates using hot steam. To prevent scalds:
  - if possible, avoid lifting the lids of steamer baskets during the cooking process because hot steam will escape;
  - be aware that hot steam also escapes from the vents in the steamer lids **1**. Never cover these openings, otherwise steam might build up in the appliance and escape violently when it is opened:
  - When you do need to lift the lid of a steamer basket **1**, first raise it slightly at the back, so that the escaping rush of steam is directed away from you.

4.7 Child safety

Warning! Children often injure themselves because they are unable to correctly assess hazards. Therefore, please note:

- This appliance may be used only under adult supervision to ensure that children do not play with it.
- Take great care to ensure that the appliance is always out of the reach of children so that they cannot play with it or pull it down by tugging at the mains lead.
- Make sure the packaging film does not become a deathtrap for children. Packaging film is not a toy.

4.8 Material damage

Caution! Follow the instructions given below to prevent material damage.

- Always place the appliance on a level, dry, non-slip surface to prevent it tipping over or sliding off.
- Do not place the appliance on top of a hot hotplate.

- Never use the mixer attachment **22** and blender jug **6** while empty. This might cause the motor to overheat.
- The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
- The pulse button may not be used together with the mixer attachment **22**.
- Never use the blender jug **6** without the lid **25** in place, as liquid might otherwise be thrown out.
- Do not move the appliance while food or dough is still inside.
- Do not overfill the blender jug **6** as the contents might otherwise be thrown out. Overflowing liquid will run onto the underlay, which is why this needs to be waterproof.
- When steaming, make sure there is never too much or too little water in the appliance.
- Do not place the appliance immediately underneath a suspended cupboard, as steam escapes upwards and might damage your furniture.
- Use only clean drinking water to generate steam.
- The manufacturer and importer accept no liability for damage caused by an inadequate power supply or improper electrical installation in your building. If in doubt, consult a qualified electrician.

5. Unpacking and setting up

A number of individual parts are given a protective film of grease In production. When you use the appliance for the first time, run it without any foodstuffs to allow such residues to evaporate.

Note: When you use the appliance for the first time you may notice a slight odour as the motor becomes hot. This is harmless. Make sure the room is adequately ventilated.

1. Remove the individual parts from their packaging.
2. Check that the individual parts are all present (see "1.2 Contents of package" on page 80) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see "10. Cleaning and maintaining the appliance" on page 96).
4. Always place the appliance on a level, dry, non-slip waterproof surface to prevent it tipping over or sliding off.

Caution! Overflowing liquid will run onto the underlay, which is why this needs to be waterproof.

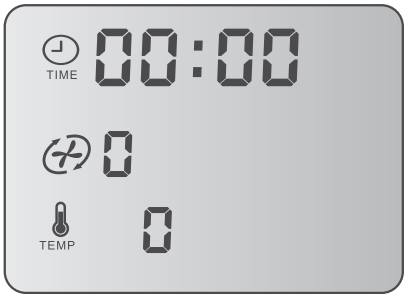
The appliance is now ready to use.

6. Operating the appliance

For safety reasons, the settings described in this section may only be selected when the appliance has been fully assembled (see "7. Using the blender jug" on page 87 or "8. Steaming" on page 92).

6.1 Connecting the power supply

1. Insert the power supply plug into a suitable mains socket (see "3. Technical data" on page 80):
   - the operating indicator **7** will light up red;
   - the display **8** will light up and show all the control symbols. All the adjustable values are set to "0".



   - An audible signal sounds.

6.2 Displays

All the settings and operating values are shown on the display **8**.
The display **8** illumination will go out after a certain time. As soon as you press one of the buttons or turn one of the controls the display **8** will light up again.
The operating indicator **7** shows the current state of the appliance:
- red: Appliance is connected to the power supply but is not in operation
- blue: Appliance is in operation

6.3 Setting the timer

You can use the "TIME" controller **10** to set how long cooking or processing is to take:
Timer "-"**10**: reducing the time
Timer "+" **10**: increasing the time

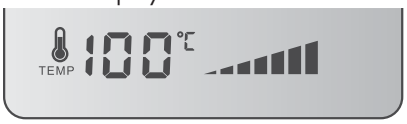
- You can set up times between 1 second and 60 minutes.
- The currently set time is shown on the display **8**

- when the function is started the time begins counting down;
- the time can be modified while the appliance is in operation;
- Once the set time has elapsed:
  - the appliance stops;
  - an alarm is heard.

6.4 Setting the temperature

You set the cooking temperature by turning the "TEMP" temperature controller **13**:

- You can set up temperatures between 37 °C and 100 °C;
- The currently set temperature is shown on the display **8**



- As soon as the selected temperature is reached, the appliance emits an audible signal and displays an appropriate symbol;

- The temperature can be modified while the appliance is in operation;
- If you select a speed setting higher than 3, the heating function will be disabled and no temperature can be set up.

6.5 Steaming

For steaming, turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "SF" ("extra steam").

You will find the exact procedure for steaming in "8. Steaming" on page 92.

6.6 Setting the speed

You set the speed by rotating the "SPEED" controller **12**:

- The speed can be adjusted in 10 steps:
  - Speeds 1 – 4: for the mixer attachment **22**;
  - Speeds 1 – 10: for the blade assembly **20**.

  Caution!

  - The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
  - When blending liquids on level 10, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out (see "7. Using the blender jug" on page 87). At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.
- The currently set speed is shown on the display **8**;

- The speed can be modified while the appliance is in operation;
- If you change the speed setting to "0" while the appliance is in operation, it will stop;
- If you have selected a temperature, only speed levels 1–3 are available.

Notes:

- If you select a speed from 7 to 10, the appliance will begin with speed level 6 and gradually increase to the selected level. This is to prevent liquid being thrown out of the blender jug **6** due to sudden acceleration.
- If the blender jug **6** is extremely full, the speed may be reduced automatically. This is done by interrupting the rotation of the blade assembly **20** at two-second intervals to prevent the motor from overheating.

6.7 Starting and stopping the appliance

Once you have set the values for time, temperature and speed, start the appliance by pressing the "ON/OFF" button **11**.
Press the "ON/OFF" button **11** again to halt the current cooking or processing function.

6.8 Pulse function

Warning!
When using the pulse function, do not have any hot ingredients in the blender jug **6**. These could spray out and lead to scalds.

Caution!

- When blending liquids, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out.
- When you use this function, firmly hold the lid of the blender jug's filling opening, including the measuring scale **26**.

- Press and hold the pulse button **9** for a maximum of 10 seconds.
- Never use this function while the mixer attachment **22** is in use.

You can briefly select maximum speed (level 10) using the pulse function. This is used for rapid chopping of nuts or small quantities of herbs or onions, for example.

1. Press the "ON/OFF" button **11**.

   The speed symbol on the display will flash.

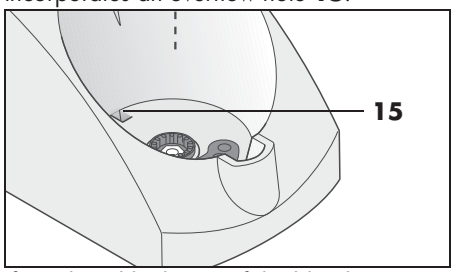
2. Press the pulse button **9**.

Notes:

- The pulse function can be used only while no speed is selected.
- The speed is increased abruptly to its maximum (level 10). The appliance does not speed up gradually as when you select the speed using the regulator **12** (see "6.6 Setting the speed" on page 86).

6.9 Overflow

The receptacle **14** for the blender jug incorporates an overflow hole **15**.

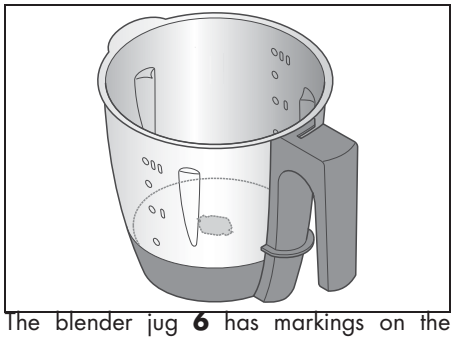


If any liquid leaks out of the blender jug **6** it does not collect in the base unit **17**, it drains via the overflow hole **15** onto the underlay.

7. Using the blender jug

Note: These user instructions describe basic functions such as blending, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

7.1 Markings inside the blender jug



The blender jug **6** has markings on the inside showing the volume of contents:

Lowest marking: 0.5 litre

Highest marking: 2 litres, corresponding to the maximum permissible contents.

Intermediate markings: 1.0 and 1.5 litres

Caution! When blending liquids on level 10 or using the pulse button **9**, do not exceed a quantity of 1 litre in blender jug **6**, otherwise liquid may spray out. At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.

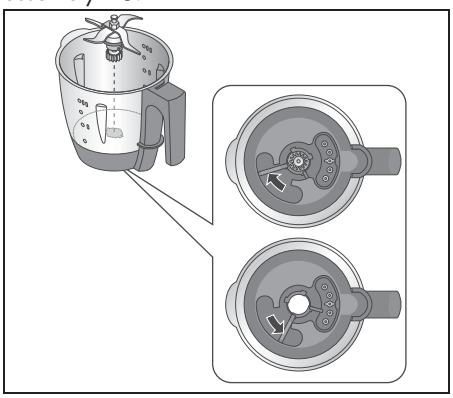
Note: Certain operations require a sufficiency of contents in the blender jug **6** for the appliance to function properly. For example, when whipping cream always use at least 200 ml, and when whisking egg whites use at least two.

7.2 Inserting and removing the blade assembly

The blender jug **6** may never be used without the blade assembly **20** because the assembly **20** constitutes the seal for the bottom of the jug **6**.

Warning! Remember that the blades of the assembly **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.

Here is how to remove the blade assembly **20**:



1. Lay the blender jug **6** on its side.
2. Press the unlock lever on the underside of the blender jug **6** so that it is pointing at the open padlock symbol.

3. Carefully remove the blade assembly **20**.

Here is how to insert the blade assembly **20**:

4. Lay the blender jug **6** on its side.
5. Insert the blade assembly **20** from the inside. Note that the two protrusions on the base of the blade assembly **20** have to be inserted into the two holes in the base of the blender jug **6**.

Caution!

- Make sure that the rubber seal **19** of the blade assembly **20** is correctly seated, otherwise the contents are liable to leak out.

6. To lock the blade assembly **20**, press the unlock lever on the underside of the blender jug **6** so that it is pointing at the closed padlock symbol.

Note: Cut large pieces into smaller ones with an edge length of about 3 – 4 cm. Pieces larger than this may get jammed in the blades.

7.3 Positioning the blender jug

1. Position the blender jug **6** in its receptacle **14**.
2. Press the blender jug **6** down slightly until it meshes with the drive gear.

Notes:

– If the gears do not line up and you are unable to press the blender jug **6** down, you may need to wriggle it slightly to get the gears of the jug **6** to slide into the receptacle **14**.

– If the blender jug **6** is not positioned correctly, a safety mechanism will prevent the appliance from operating.

7.4 Inserting and removing the mixer attachment

The mixer attachment **22** is placed on the blade assembly **20** :

- It must be possible to completely position the mixer attachment **22** without encountering any resistance. If this proves not to be the case, rotate the mixer attachment **22** through 90° and position it afresh;
- The fins of the mixer attachment **22** are accommodated in the spaces between the blades;

Caution!

– The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
– The pulse button **9** may not be used together with the mixer attachment **22**.
– When the mixer attachment **22** is used you may not use the spatula **23** because it could get into the mixer **22**;
– When you add foodstuffs, make sure they do not prevent the mixer attachment **22** from rotating.
– the mixer attachment **22** is not suitable for kneading firm dough for foods such as pizza or bread. The blade assembly **20** works better for this.

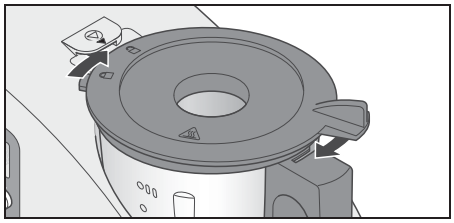
To remove the mixer attachment **22**, pull it off upwards.

7.5 Positioning the lid of the blender jug

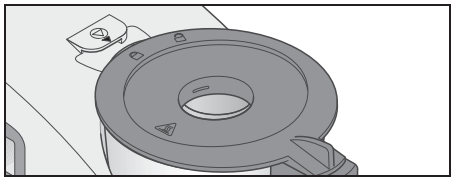
The lid of the blender jug **25** can be fitted only if the jug **6** is correctly positioned.

1. Check that the sealing ring **24** is properly seated in the lid of the jug **25**.
2. Place the lid **25** on the jug **6** at a slight angle.

   The symbol of the open lock points to the arrow on the lock **16**.



3. Rotate the lid of the jug **25** in such a way that the closed lock symbol points to the arrow on the lock **16**.



Notes:

- The appliance can be started only if the lid of the blender jug **25** is correctly positioned.
- To ensure the lid for the jug **25** is correctly latched into place you will find it useful to press slightly on the lock symbol while screwing it shut.
- If the lid of the jug **25** is not correctly positioned an appropriate symbol will appear on the display.

7.6 Using the lid for the blender jug's fill opening with measuring scale

The cover for the fill opening of the blender jug with measuring scale **26** serves both to close the jug **6** and to measure the ingredients.

To close the blender jug **6**, place the lid of the fill opening with measuring scale **26** onto the lid of the jug **25** with the opening downwards, and lock it by turning it clockwise.

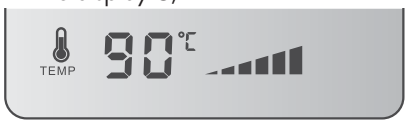
Caution!

Before you remove the lid of the fill opening in the blender jug with measuring scale **26** you must reduce the speed to level 1, 2 or 3 to prevent food being thrown out.

You can briefly remove the lid of the fill opening with measuring scale **26** to add ingredients to the blender jug.

7.7 Boiling and steaming with the cooking pot

1. Place at least 500 ml and at most 2 litres of water in the blender jug **6**:
   - If the food is entirely under the water it will be boiled;
   - If the water does not completely cover it, it will be steamed.
2. Place the ingredients in the cooking pot **21**.
3. Place the cooking pot **21** in the blender jug **6**.
4. Close the blender jug **6** with its lid **25** and the lid of the fill opening with measuring scale **26**.
5. Set the desired time.
6. Set up the desired temperature on the "TEMP" control **13**.
   - The chosen temperature is shown on the display **8**;



7. Select speed 1.
8. Press the "ON/OFF" button **11**.

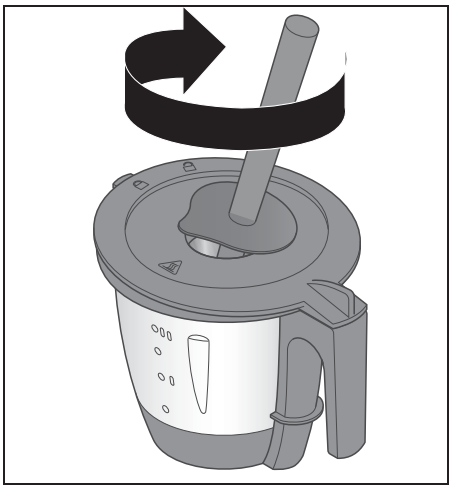
The appliance will begin working.

7.8 Using the spatula

The spatula **23** is used to stir ingredients and to remove the cooking pot **21**.

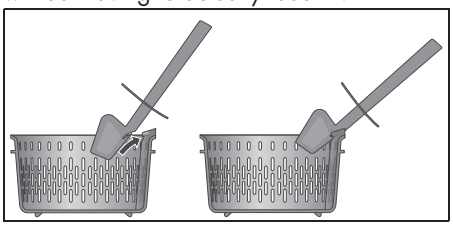
Caution!

- The spatula **23** may not be used while the mixer attachment **22** is in use because the spatula **23** could become jammed in the attachment **22**.
- Don't use any other kitchen tools to stir your ingredients. They could get into the blades and cause injuries or damage.
- The spatula **23** is so constructed that it does not come into contact with the blade assembly **20** even when the blades are rotating.
- Always stir **in a clockwise direction**.



The spatula **23** is designed so that if you stir clockwise, it cannot come into contact with the blade assembly **20** even if the assembly is rotating.

You can use the hook on the back of the spatula **23** to lift out the hot cooking pot **21** without having to actually touch it.



7.9 Chopping

The following guide times apply to use of the blade assembly **20** for chopping foods (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 88):

Food	Quantity	Level	Time
Almonds (shelled)	200 g	9	25 seconds
Bread roll	1 – 3	8	25 seconds
Carrots (sliced, about 5 cm)	500 g	Pulse	Press briefly 3 times
Cereals, coarse	50 g – 250 g	10	50 seconds
Cereals, fine	50 g – 250 g	10	2 minutes
Chocolate/coating	200 g	8	30 seconds
Coffee beans	100 g	10	2 minutes
Foam fruit shakes	200 ml – 600 ml	8	50 seconds
Foam smoothies, soups, sauces	200 ml – 600 ml	8	50 seconds
Garlic	1 – 10 cloves	6	8 seconds
Ice cubes	200 g	5	20 seconds
Linseed	20 g	9	25 seconds
Meat (frozen)	20 g – 200 g	7	20 – 30 seconds
Nuts	200 g	9	25 seconds
Onion	1 – 10	6	8 seconds
Parmesan cheese	150 g	10	35 seconds
Peppercorns	20 g	Pulse	Press briefly 3 times
Potatoes (for fritters)	1,000 g	5	15 seconds
Purée fruit	100 g – 800 g	6	8 – 10 seconds
Purée vegetables	100 g – 800 g	8	8 – 10 seconds
Red cabbage	500 g	5	9 seconds
Sesame	50 g	8	30 seconds

Food	Quantity	Level	Time
Spices	20 g	10	30 seconds
Sugar	200 g	Pulse	Press up to 6 times for 10 seconds each time. Check the condition of the sugar every so often and grind to suit your requirements.
White cabbage	500 g	5	9 seconds

7.10 Blending

The following guide times apply to use of the mixer attachment **22** for blending foods (see "7.4 Inserting and removing the mixer attachment" on page 89):

Food	Quantity	Level	Time
Beat egg whites until stiff	2 – 3	4	4 minutes
Beat whipping cream until stiff	200 – 600 g	3	1 – 2 minutes
Mayonnaise	1 – 3 eggs	4	4 minutes

8. Steaming

Note: These user instructions describe basic functions such as mixing, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

8.1 Preheat

If you wish to cook food from frozen, in particular meat or fish, the appliance has to be preheated for 10 minutes.

1. Prepare the appliance as described in "8.2 Steaming using the steamer baskets" on page 93 or "8.3 Steaming with the cooking pot" on page 94.

Before putting food in the appliance, allow it to run for 10 minutes.

2. Use the "TIME" control **10** to set 10 minutes.
3. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "SF" ("extra steam").

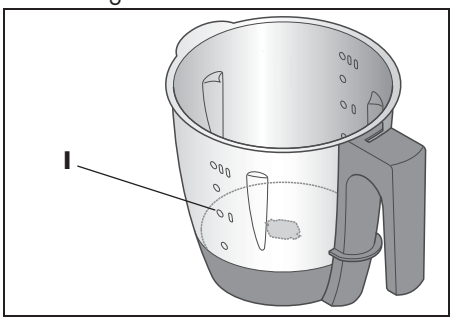
4. Select speed level 1.
5. Press the "ON/OFF" button **11**.

   The appliance will begin working.

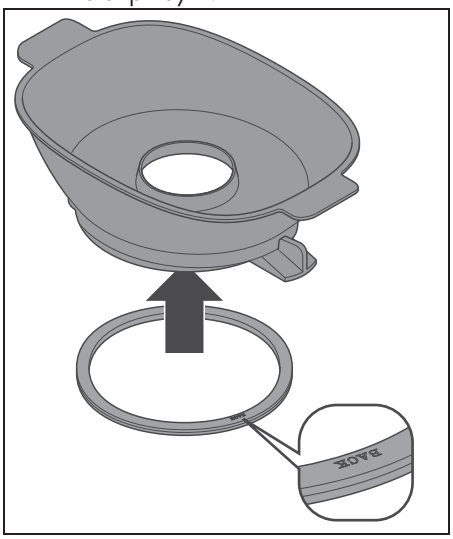
   After 10 minutes, the appliance switches off. You can now put food in the appliance and start steaming.

8.2 Steaming using the steamer baskets

1. Stand the blender jug **6** in the base **17**.
2. Pour 1000 ml water into blender jug **6**. This corresponds to the second lowest marking "**I**".



3. Check that the seal **5** is properly seated in the drip tray **4**.



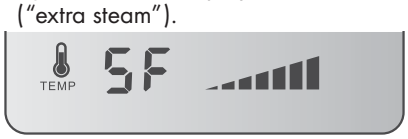
Note: The seal **5** for the drip tray **4** must me mounted in such a way that the label "BACK" is no longer visible.

4. Place the drip tray **4** on the blender jug **6** at a slight angle.

5. Rotate the drip tray **4** until it audibly clicks into place.

   The appliance can be started only if the drip tray **4** is correctly positioned.
6. Place the ingredients in the steamer baskets **3** and **2**.

   Note: Even if you need only the shallow basket **2** you must always use them both, **3** and **2**, to prevent steam from escaping to the side.
7. Place the filled steamer baskets **3**/**2** in the drip tray **4**.
8. Cover each steamer basket with the corresponding lid **1**.
9. Set the desired time.
10. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "SF" ("extra steam").

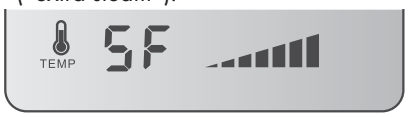


11. Select speed 1.
12. Press the "ON/OFF" button **11**.

The appliance will begin working.

8.3 Steaming with the cooking pot

1. Pour 500 ml water into the blender jug **6**.
2. Place the foods in the cooking pot **21**.
3. Place the cooking pot **21** in the blender jug **6**.
4. Close the blender jug **6** with its lid **25** and the lid of the filling opening for the blender jug with measuring scale **26**.
5. Set the desired time.
6. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "SF" ("extra steam").



7. Select speed 1.
8. Press the "ON/OFF" button **11**.

The appliance will begin working.

To remove the cooking pot **21** at the end of steaming time, see "7.8 Using the spatula" on page 90.

8.4 Checking whether the food is cooked

Ensure you do not cook foods for too long, otherwise vegetables become too soft and meat and fish may become over-dry and tough.

Warning! A cloud of hot steam may escape if you remove lid **1** or **25** without sufficient caution during the cooking process.

To check the state of the food during cooking, proceed as outlined below.

1. Carefully open the lid for steamer baskets **1**/the lid for the blender jug **25**.

   When opening the lid, ensure that you are not hit by a cloud of hot steam.
2. Take the lid right off.
3. Use a relatively long skewer or fork to check the state of the food being cooked.
   - If the food is ready, press the "ON/OFF" button **11** to switch the appliance off.
   - If the food being cooked is not yet ready, put the lid back on and allow the appliance to continue working.

8.5 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as all the water in the blender jug **6** has evaporated, allowing the temperature to get too high, the appliance switches off automatically.

If this happens, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down.

You can then run the appliance again with water in it.

9. Tips for steaming

Steaming is one of the healthiest ways of cooking food. Not only are the nutrients and colour of foods largely retained, the natural flavour and bite of food cooked this way make it a pleasure to eat, so salt, fat and seasoning can be used sparingly.

9.1 Using the steamer baskets

You can use either the deep steamer basket **3** on its own, or both of them together , as necessary.
It is not possible to use the shallow steamer basket **2** without the deep one **3**.

9.2 Preparing whole meals

If you are preparing a whole meal and therefore using both steamer baskets one above the other, please note that:

- meat and fish should always be cooked in the lower steamer basket **3** so that their juices do not run over the other foods;
- if possible, the heaviest food item should be cooked in the lower basket **3**.

9.3 Cooking times when steaming

The following guide times apply when steaming (see "8. Steaming" on page 92):

Food	Quantity	Time
Asparagus, whole spears	500 g	30 minutes
Bell peppers (strips about 10 mm in size)	500 g	12 minutes
Bockwurst with skin	4 sausages	10 minutes
Broccoli, in florets	500 g	15 minutes
Brussels sprouts, whole	500 g	40 minutes
Buttered vegetables, frozen	300 g	22 minutes
Cabanossi	4 sausages	20 minutes
Carrots (slices about 3 mm in size)	500 g	22 minutes
Cauliflower, in florets	500 g	40 minutes
Chicken breast, cut into portions	500 g	10 minutes
Chicken breast, whole	150 g	20 minutes
Courgettes (slices about 5 mm in size)	500 g	17 minutes
Fennel (pieces about 10 mm in size)	500 g	17 minutes
Fish, whole (trout 250 g)	1 – 2	20 minutes
Green beans, whole	500 g	25 minutes
Kohlrabi (pieces about 10 mm in size)	500 g	20 minutes

Food	Quantity	Time
Leek (slices about 10 mm in size)	500 g	15 minutes
Mangetout peas, whole	200 g	12 minutes
Meatballs	500 g	30 minutes
Mushrooms, sliced	250 g	12 minutes
Peas, frozen	250 g	22 minutes
Potatoes, peeled, quartered	800 g	35 minutes
Potatoes, small, not peeled	800 g	35 minutes
Prawns	250 g	22 minutes
Salmon fillet (200 g, 2 cm thick)	1 – 4	13 minutes
Salmon fillet (300 g, 3 – 4 cm thick)	1 – 4	15 minutes
Spinach, fresh	500 g	20 minutes
Turkey breast, cut into portions	500 g	10 minutes
Turkey breast, whole	150 g	20 minutes
White cabbage (strips about 10 mm in size)	500 g	30 minutes

- Please note that times may vary depending on the food, and these are only guide values.
- If you wish to cook food from frozen, in particular meat or fish, the appliance has to be preheated for 10 minutes (see "8.1 Preheat" on page 92).
- Frozen food can take up to twice the cooking time quoted above, so please check its state regularly (see "8.4 Checking whether the food is cooked" on page 94).

10. Cleaning and maintaining the appliance

Warning! To prevent the risk of electric shock, injury or damage:
- Always take the mains plug out of its socket before cleaning.
- Never immerse the base unit **17** in water.
- Remember that the blades in the blender jug **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.

Caution! Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these might damage the appliance.

10.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **17** with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the base unit **17** again until it is completely dry.

10.2 Cleaning the blender jug

1. Place the blender jug **6** containing the blade assembly on the appliance **20**.

2. Half fill it with hot water.
3. Put the lids for the blender jug **25** and its fill opening with measuring scale **26** in place.
4. Insert the power supply plug into a suitable mains socket (see "3. Technical data" on page 80).
5. Press the pulse button briefly several times **9**.
6. Take the jug **6** off the appliance.
7. Pour away the water.

   The blender jug **6** is now pre-cleaned.
8. Remove the blade assembly **20** (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 88)..
9. Clean the blender jug **6** by hand in the sink with soapy water.
10. Then rinse it **6** thoroughly under clear water.
11. Allow the jug **6** to dry completely before using it again.

10.3 Cleaning the accessories

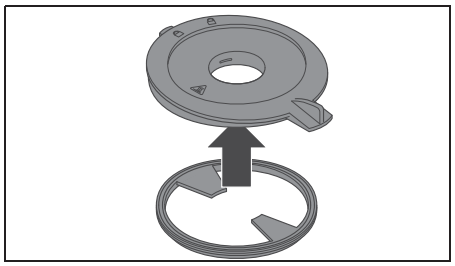
Warning! The blade assembly **20** has very sharp blades. To avoid injury, please observe the following information:

- Remember that the blades of the assembly **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.
- When washing up by hand, the water should be clear enough that you can easily see the blade assembly **20** and do not risk cutting yourself on its extremely sharp blades.

1. Remove the blade assembly **20** from the blender jug **6** (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 88).
2. Remove the seal **19** from the blade assembly **20**.
3. Remove the seal **24** from the lid of the blender jug **25**.
4. Remove the seal **5** from the drip tray **4**.
5. Clean all the accessories by hand in the sink.
6. Allow all parts to become completely dry.
7. Replace the seal **5** in the drip tray **4**.

   Note: The seal for the drip tray **5** must be mounted in such a way that the label "BACK" is no longer visible.
8. Replace the seal **24** in the lid of the blender jug **25**.

   Note: The seal **24** in the lid of the blender jug must be positioned so that the smooth side is inwards.



9. Replace the seal **19** in the blade assembly **20**.

10.4 Cleaning in the dishwasher

The following parts are suitable for cleaning in a dishwasher:

- blender jug **6**
- lid for blender jug's fill opening with measuring scale **26**
- lid for blender jug **25** without its seal **24**
- blade assembly **20** without its seal **19**
- cooking pot **21**
- mixer attachment **22**
- spatula **23**

- drip tray **4** without its seal **5**
- steamer basket, deep **3**
- steamer basket, shallow **2**
- lids for steamer baskets **1**

Under no circumstances may any of the following parts be cleaned in the dishwasher:

- base unit **17**
- seals

10.5 Descaling

If you steam with very hard water, especially, the parts used, particularly those in the blender jug **6**, can become covered in limescale.

1. Remove mild limescale deposits by wiping them off with a little household vinegar on a cloth.
2. Rinse off with clean water.

If significant deposits of limescale have already accumulated, remove these urgently to ensure the appliance works properly. Limescale can impair performance considerably.

Caution! Do not use commercial descaling products, pure acetic acid or vinegar essence.

3. To get rid of significant limescale, we recommend putting 500 ml white table vinegar and 500 ml boiling water in a suitable container, such as a plastic bowl, and to leave this to act on the parts covered in limescale for 30 min.

Note: longer soaking times will not improve descaling, but may permanently damage the parts.

4. Rinse off with clean water.
5. Allow parts to dry completely before using them again.

10.6 Ordering seals

Seals for the lid of the blender jug **24**, the blade assembly **19** and the drip tray **5** can be ordered from our Service Centre (see " Service Centre" on page 102).

11. Malfunctions, causes and solutions

11.1 Malfunctions during operation

Malfunction	Cause	Solution
Appliance fails to start	Blender jug **6** is not correctly positioned	Position the blender jug **6** correctly (see "7.3 Positioning the blender jug" on page 88)
	Lid **25** of the blender jug **6** is not correctly positioned	Position the lid **25** correctly (see "7.5 Positioning the lid of the blender jug" on page 89)
	No power supply	Check the plug and if necessary also the fuse
	Incorrect power supply	Make sure to use the correct power supply (see "6.1 Connecting the power supply" on page 85)
There is liquid underneath the appliance	Blade assembly **20** is not correctly seated and is leaking	Position the blade assembly **20** correctly (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 88)
	The seal of the blade assembly **19** is defective	Install a new seal **19** (see "10.6 Ordering seals" on page 98)
	Liquid has escaped from the blender jug **6** and has drained through the base unit's overflow hole **17** onto the underlay (see "6.9 Overflow" on page 87)	When blending liquids on level 10 or using the pulse button **9**, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out. At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.
Liquid is leaking from the lid **25** of the blender jug **6**	Seal **24** is not correctly positioned	Position the seal **24** correctly (see "10.3 Cleaning the accessories" on page 97)
	Seal **24** is defective	Install a new seal **24** (see "10.6 Ordering seals" on page 98)

Malfunction	Cause	Solution
Unable to select a temperature	You have selected a speed in the range 4 – 10	Select a speed in the range 0 – 3 (see "6.6 Setting the speed" on page 86)
It is not possible to select a speed higher than 3.	A temperature is currently set	Set the temperature to 0

11.2 Error code in display

Display	Cause	Solution
E3	Blender jug **6** is too full	Remove some of the contents
	The lid of the blender jug **6** is not properly closed	Close the lid properly (see "7.5 Positioning the lid of the blender jug" on page 89)
HHH	The blender jug **6** is not correctly positioned in the base unit **17**	Position the blender jug **6** correctly (see "7.3 Positioning the blender jug" on page 88)
	The blender jug **6** was removed while the appliance was in operation	Stop the appliance before removing the blender jug **6** (see "6.7 Starting and stopping the appliance" on page 86)
LLL	Fault in the logic circuitry	Contact the Service Centre (see "Service Centre" on page 102)
	Selected temperature has been reached (see "6.4 Setting the temperature" on page 85)	None required

12. Disposal

12.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

12.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

13. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,
You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.
If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.
If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.
The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not

extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 93471) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 93471

Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

RP93471 Küchenmaschine mit Heizung LB2 Seite 103 Donnerstag, 14. August 2014 3:30 15

HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Version des informations · Stand van de informatie ·
Stand der Informationen · Status of information:

05/2014 · Ident.-Nr.: SKMH 1100 A1

IAN 93471

2

RP93471_Kuechenmaschine_Cover_LB2.indd 1 09.05.14 14:09